



# LA PROMOCIÓ DEL TERRITORI I ELS SEUS PRODUCTES A TRAVÉS DELS TALLERS DE CUINA

Marina Bardolet Puigdollers  
Tutor: Francesc Fusté Forné  
Facultat de turisme  
Curs 2022-2023

## **Agraïments**

En primer lloc, voldria agrair al meu tutor del TFG, Francesc Forné Fusté, per la seva ajuda, els seus consells i la seva implicació durant tot el procés de desenvolupament del treball, sense aquesta feina essencial, segur que el resultat no seria el mateix, així que un cop més, gràcies.

També voldria esmentar a totes les persones que han col·laborat en aquest TFG, participant de manera altruista en les entrevistes. Gràcies a la Susana de l'Espai del Peix, a en Ferran d'Enruta Girona, a l'Antonieta de Lleida, a la Mariona Quadrada de Reus, a en Xicu de la cuina a Sils i a en Santi del Grup Ca La Teresona de Vic. Així com en Biel Bonada, la Marina Bardolet, la Núria Clarós, l'Oriol Portell, la Mireia Pascual i la Montse Fusté. Tota aquesta gent han sigut indispensables en el desenvolupament del treball, i sense la seva col·laboració no s'hauria pogut portar a terme.

No vull deixar-me d'esmentar a tots aquells professors que en la meva trajectòria estudiantil m'han ajudat a arribar fins on estic al dia d'avui. Tots els coneixements i la formació que m'han transmès són claus.

Per últim, i no menys important, voldria agrair el suport a totes les persones que m'han fet costat i animat durant la realització d'aquest treball: a la família i als amics.

## Índex

1. Introducció.....	5
2. Objectius .....	6
3. Metodologia.....	7
4. Marc teòric: estat de la qüestió turisme gastronòmic .....	8
4.1 Què és el turisme gastronòmic?.....	9
4.2 Els tallers de cuina .....	11
4.2.1 Els tallers de cuina a Catalunya.....	12
4.3 Els tallers de cuina al mercat de Florència.....	13
4.4 Diferència entre classes, cursos i tallers de cuina.....	15
4.5 El perfil dels <i>foodies</i> .....	16
4.5.1 La seva tendència a escollir aquestes activitats .....	17
4.6 Els tallers de cuina a cinc anys vista.....	18
5. Cos del treball .....	19
5.1 L'anàlisi de l'oferta .....	21
5.1.1 Antonieta Barahona .....	21
5.1.2 Mariona Quadrada.....	23
5.1.3 Susana Basols .....	26
5.1.4 Ferran Puig.....	29
5.1.5 Santi Masallera .....	31
5.1.6 Francesc "Xicu" Anoro .....	34
5.2 Posada en comú .....	36
5.3 L'anàlisi de la demanda .....	38
5.3.1 Biel Bonada .....	39
5.3.2 Marina Bardolet.....	40

5.3.3 Núria Clarós .....	40
5.3.4 Oriol Portell .....	41
5.3.5 Mireia Pascual .....	42
5.3.6 Montse Forné .....	44
5.4 Posada en comú .....	45
6. Conclusions.....	47
7. Bibliografia.....	50
Annex I: Transcripció de les entrevistes de la demanda .....	54
Entrevista Biel Bonada .....	54
Entrevista Marina Bardolet.....	55
Entrevista Núria Clarós .....	57
Entrevista Oriol Portell .....	58
Entrevista Mireia Pascual.....	61
Entrevista Montse Forné .....	64
Annex II: Transcripció de les entrevistes de l'oferta .....	67
Entrevista Antonieta Barahona .....	67
Entrevista Mariona Quadrada .....	70
Entrevista Susana Basols .....	74
Entrevista Santi Masallera .....	79
Entrevista Ferran Puig .....	83
Entrevista Xicu Anoro.....	86

## Índex d'imatges

Imatge 1: Calendari del mes de febrer de les activitats programades a la Scuola di Cucina Lorenzo de' Medici .....	14
Imatge 2: Aula de la Scuola di Cucina Lorenzo de' Medici amb alumnes iniciant el taller.....	14
Imatge 3: Instal·lacions de l'aula de la Scuola di Cucina Lorenzo de' Medici...	15
Imatge 4: Mapa de Catalunya amb les zones d'estudi marcades .....	19
Imatge 5: Espai des d'on es pot veure la llotja des de l'Espai del Peix .....	27
Imatge 6:Aula principal de l'Espai del Peix on es porten a terme els showcookings .....	28
Imatge 7: Cuina on es duen a terme els showcookings amb la pantalla on es veu amb més detall les elaboracions que fa el cuiner.....	28
Imatge 8: Cubell amb la carn preparada per fer les botifarres i el fuet.....	33
Imatge 9: Botifarres penjades dins la cambra frigorífica.....	33

## 1. Introducció

A qui no li agrada viatjar i endinsar-se en la gastronomia del país que visitem? Qui no voldria saber cuinar els plats típics d'un altre país? Els tallers de cuina cada vegada són activitats més populars i atractives pels turistes. Espanya, sent una potència mundial tant a nivell de turisme com també a nivell gastronòmic, és un destí molt escollit per tots els viatgers *foodies* (persones molt apassionades pel menjar i la gastronomia en general) i aquesta tendència, com moltes d'altres, és una gran oportunitat pel turisme del país.

Els tallers de cuina, permeten que el turista s'integri més a la cultura i les tradicions del país en el qual està visitant, per tant, això afavoreix a una connexió i un respecte cap al país que es visita que probablement amb una simple visita als monuments més coneguts o un tour per la ciutat, no s'aconsegueix. Aquestes activitats també poden ajudar una mica a l'hora de combatre l'estacionalitat, ja que actualment és un dels principals problemes del turisme, sobretot a Catalunya i Espanya en general, pel fet que aquestes activitats poden anar variant segons els productes de temporada, cosa que és molt adient amb la cuina i la gastronomia de casa nostra.

Al llarg del treball es parla de diferents temes sobre els tallers gastronòmics, com per exemple què són, la seva oferta a Catalunya, el perfil dels seus consumidors, la diferència entre classe, taller i curs de cuina o el futur d'aquestes activitats.

Personalment, he escollit aquest tema primer perquè m'apassiona molt el món de la gastronomia i el turisme gastronòmic, però també perquè penso que els tallers de cuina enfocats als turistes són una activitat poc coneguda de moment, si més no per a mi i el meu entorn, i crec que poden tenir molt futur si es donen a conèixer i se'n fa una bona gestió. Per tant, en aquest treball, vull informar-me i adquirir més coneixements sobre aquest tema, com també m'interessa descobrir el potencial real que pot arribar a tenir en un futur no gaire llunyà aquest tipus d'activitat turística. I depenent dels resultats i les conclusions que obtingui d'aquesta cerca, crear una oferta adient per aquests turistes en el nostre territori i qui sap si aplicar-la a la vida real en un futur.

També vull que aquest treball serveixi per demostrar a totes aquelles persones que perceben el turisme com una activitat perjudicial, que el sector turístic encara té molt marge de creixement i que ho pot fer de manera "sana", tant per la població local com pels turistes.

Així que espero que aquest treball us transmeti tot el que us he explicat i que us porti nous coneixements respecte a aquest sector del turisme.

## 2. Objectius

Per la realització d'aquest treball, s'han determinat diferents objectius a assolir. Concretament, n'hi ha un de principal i tres de secundaris que ajudaran a aconseguir el principal.

L'objectiu principal és analitzar la demanda del mercat dels tallers de cuina com a activitat turística. Per assolir aquest objectiu, es farà una recerca de la demanda que hi ha actualment tan a nivell català com a escala internacional, també s'analitzarà l'oferta que hi ha d'aquestes activitats al territori català.

A partir d'aquest objectiu principal, els objectius secundaris que sorgeixen són:

- Descobrir l'oferta de les classes de cuina per a turistes en diferents zones gastronòmiques de Catalunya
- Estudiar el creixement potencial d'aquesta activitat.
- Conèixer les característiques principals de les persones interessades en els tallers de cuina

Aquests tres objectius secundaris són essencials pel bon desenvolupament del treball, ja que ajudaran a aprofundir sobre el tema d'interès. D'altra banda, també són d'interès personal i pensant en la meua carrera professional de cara el futur.

### 3. Metodologia

Respecte a la metodologia emprada per dur a terme la investigació del marc teòric i el cos del treball, s'han tingut en compte 3 mètodes diferents.

Primerament, la recerca bibliogràfica d'informació teòrica i acadèmica s'ha obtingut a través de portals com la biblioteca digital de la UdG, el Google acadèmic o l'Scopus per tal d'elaborar el contingut del marc teòric. Tots els articles i la informació trobada han estat degudament contrastats i només s'han utilitzat fonts relacionades amb el turisme o la gastronomia. A l'hora de fer la cerca es prioritza la informació extreta de les fonts primàries, però les fonts secundàries també tenen un pes important dins el marc teòric, ja que són majoritàries. També s'han aconseguit alguns conceptes a través de l'assistència al fòrum gastronòmic de Girona o altres congressos com el de turisme mundial celebrat a València l'any 2022.

A l'hora d'escollir les zones d'estudi, s'ha tingut en compte el volum d'oferta que hi ha. Això s'ha pogut saber a través dels portals web del Patronat de Turisme de cada zona. Les localitats escollides han estat Olot, Palamós, Sils, Vic, Reus i Lleida.

Per altra banda, la part pràctica consta de dues parts, cada una d'elles amb un objectiu diferent però desenvolupades a través del mateix mètode, a partir de dotze entrevistes, que s'han realitzat a través d'un mètode qualitatiu. La primera part es basa en l'anàlisi de l'oferta que hi ha a les diferents zones escollides. A partir d'aquestes, s'ha pogut saber la informació i característiques reals d'aquests productes. La següent part es basa en l'anàlisi de la demanda, també a partir d'entrevistes fetes a persones amb un perfil concret.

Les persones entrevistades han estat degudament seleccionades, ja que són persones que tenen una passió per la gastronomia i, per tant, serien possibles consumidors d'aquesta activitat. Les altres persones són les oferents de les diferents zones seleccionades i tenen els seus propis tallers de cuina, alguns dirigits directament a turistes i d'altres pensats més per a gent local. Aquestes entrevistes formen part d'un treball de camp, ja que en la majoria de casos, s'han desenvolupat presencialment al lloc on es du a terme al taller, per així també veure les instal·lacions i com es desenvolupen les activitats.



#### **4. Marc teòric: estat de la qüestió turisme gastronòmic**

En aquest apartat del treball, el turisme gastronòmic i els tallers de cuina es tracten com a conceptes principals.

Dins d'aquests dos conceptes, es desenvolupa una primera explicació detallada del turisme gastronòmic i la definició d'aquest, ja que és la base del treball. A partir d'aquí, es fa una introducció al món de les classes de cuina com atractiu turístic i el reconeixement que tenen a nivell mundial, per tant, una explicació del sector i de la seva situació actual. A continuació, es parla de la tendència que té la gent a l'hora de viatjar i escollir aquesta tipologia d'activitats, quin és el valor que hi donen, tant com a motivació principal del viatge o simplement una activitat complementària i quin perfil de viatgers són consumidors d'aquest turisme. Finalment, es parla de la possible popularitat que les classes de cuina poden arribar a tenir en un futur no molt llunyà (uns cinc anys) dins del sector turístic.

El fil comú que uneix tots aquests temes és el menjar, ja sigui per consumir-lo o per elaborar-lo. Tots els països del món disposen d'aquest patrimoni intangible incalculable que es va passant de generació en generació i, com tot, n'hi ha alguns que el potencien més que d'altres. Segons l'Organització Mundial del Turisme (OMT, d'ara endavant) (2017) la gastronomia és una part essencial de la història, la tradició i la identitat d'un país i ha esdevingut una de les motivacions principals pels viatgers a l'hora d'escollir un destí turístic, tot i que en alguns casos també pot ser valorat com un punt negatiu.

En el cas d'Espanya, la gastronomia és un recurs que està molt desenvolupat i ahora és molt conegut arreu del món, sobretot els plats i productes més característics com la paella, el pernil salat, les tapes o les croquetes. Si parlem de Catalunya, en canvi, el reconeixement mundial en l'àmbit gastronòmic no és tan gran, però el potencial que hi ha a nivell de productes i elaboracions és important, ja que la combinació entre els productes de la terra i els que proporciona el mar donen lloc a una qualitat i singularitat excepcional. La gran oferta de restaurants distribuïts pel territori català i l'extensa xarxa de mercats públics on s'ofereixen productes de proximitat, estan ajudant a potenciar aquest sector dins el territori així com també amb una mirada que vol traspasar les fronteres del país per arribar a aconseguir el reconeixement i l'interès de les persones d'arreu del món.

El nomenament del restaurant El Bulli com a millor restaurant del món a principis del segle XXI va marcar un abans i després en el panorama gastronòmic català, cosa que va donar peu a una revolució gastronòmica en el territori, on es va trobar un punt d'equilibri entre la innovació i la tradició. Més recentment amb el

cas del Celler de Can Roca, també nomenat millor restaurant del món, aquesta revolució encara segueix. Per tant, cada vegada són més els turistes que venen a Catalunya amb una motivació gastronòmica, al voltant d'un 5% del total dels turistes estrangers (Idescat, 2021) tot i que encara hi ha molt marge de millora.

L'any 2016 Catalunya, juntament amb la regió del Miño (Portugal), van ser declarades regió europea de la gastronomia. La cuinera Carme Ruscaldeda va ser l'escollida per representar la regió catalana com ambaixadora.

L'objectiu de Catalunya era posicionar els seus productes i la gastronomia catalana com a elements claus en la identitat del país, així com donar visibilitat del territori català com a destinació turística enogastronòmica. (*Catalunya, Declarada Regió Europea de La Gastronomia 2016*, s.d.; *Catalunya, Regió Europea de la Gastronomia 2016*, s.d.)

L'objectiu d'aquest reconeixement europeu és millorar la qualitat de vida, destacar les diferents cultures alimentàries, estendre l'educació sobre salut i sostenibilitat i fomentar la innovació gastronòmica en les diferents regions europees. (*Catalunya, Regió Europea de la Gastronomia 2016*, s.d.)

Cada any s'atorga aquest distintiu a 2 o 3 regions europees per donar-les-hi visibilitat.

#### **4.1 Què és el turisme gastronòmic?**

Com ja s'ha esmentat, el concepte turisme gastronòmic és la base del treball, i per tant cal tenir ben definit què és i en què consisteix. "El turisme gastronòmic fa referència a les destinacions on el menjar i les begudes locals són la principal motivació per fer el viatge" (Markets, 2017, p.20). "Els turistes gastronòmics no només estan interessats en el menjar sinó que també volen informar-se de la història dels aliments, la seva producció i el seu procés fins a arribar al plat final" (Coppola, 2016, p.20). El turisme gastronòmic és una tipologia de turisme cultural (Timothy & Ron, 2013) i el concepte de gastronomia és entendre la connexió que hi ha entre el menjar i la cultura local d'una regió o país (Everett, 2012).

La gastronomia forma part de la identitat de cada país i cada cultura, per tant, els turistes que s'interessen per conèixer un país des del punt de vista gastronòmic també descobreixen la identitat d'aquest, al mateix temps que una part del seu patrimoni cultural a través d'una activitat turística no convencional.

El turisme gastronòmic es pot veure reflectit de diferents maneres, com per exemple, menjar i beure en restaurants locals, assistir a festivals gastronòmics, fires de menjar, fent visites a granges i centres de producció alimentària, realitzar

tallers o demostracions de cuina, tastats de productes, durant els intercanvis d'habitatge (allotjar-se a casa d'un local), en els mercats municipals, o qualsevol altra activitat turística relacionada amb el menjar (Hall & Sharples, 2013). Com es pot veure no només es du a terme el turisme gastronòmic quan es va a un restaurant sinó que hi ha moltes activitats i espais on es desenvolupa aquesta activitat i molta gent no n'és conscient que és consumidor d'aquest tipus de turisme quan viatja (Azavedo, 2019; Bell, 2015; Karim & Chi, 2010; Kokkranikal & Carabelli, 2021).

Aquesta activitat turística, generalment, provoca uns impactes positius en les destinacions que l'ofereixen, com poden ser el potenciament del desenvolupament econòmic gràcies a la creació de rutes, fires i esdeveniments locals, la protecció del patrimoni gastronòmic o també l'ajuda a combatre l'estacionalitat del turisme, entre altres. L'estacionalitat, indirectament, provoca un impacte ambiental i sociocultural que perjudica molt al territori i la gent que hi viu, ja que, per exemple, posant de marc la situació actual de sequera que estem vivint, el turisme és una activitat que concentra el seu volum més alt durant els mesos d'estiu, que coincideix amb els mesos de menys pluja al nostre territori i, per tant el consum d'aigua dels turistes sumada al consum de la població resident, fa que la sequera encara s'agreugi més i posi en perill el subministrament d'aigua als habitatges. O amb el tema dels transports, que són un dels principals sectors d'emissions de CO<sub>2</sub>, i un element indispensable a l'hora de fer turisme, ja sigui avió, cotxe, tren, vaixell, etc. Per altra banda, l'impacte sociocultural que causa és la gentrificació, perquè els barris més cèntrics i antics on viuen els habitants que sempre han viscut a aquell lloc, acaben marxant o sent pressionats per marxar a causa que els propietaris prefereixen llogar aquell apartament a turistes perquè així tenen més ingressos, ja que els preus són molt més elevats.

A Espanya, el sector turístic l'any 2021 va representar un 8% del PIB total, però si es compara amb els valors d'abans de la pandèmia es pot observar que aquest valor era molt més alt, perquè l'any 2019 va arribar a representar un 12,6% del PIB total del país (INE, 2023). Aquestes dades demostren que l'activitat turística és imprescindible en països com Espanya, perquè una part de la seva economia depèn del sector turístic, sobretot durant els mesos de més activitat que són del maig a l'octubre.

El turisme gastronòmic no només pot diferenciar països sinó que també distingeix les diferents regions dins el territori d'un mateix país. Aquest és el cas d'Espanya, un territori amb unes quantes regions gastronòmiques com són Andalusia, el País Basc, Catalunya, Galícia... cadascuna d'aquestes regions té les seves característiques gastronòmiques que la fan especial i única. Introduint

ja el següent tema, en relació amb l'esmentat, els tallers de cuina podrien ser una gran eina per demostrar aquestes diferències dins d'un mateix territori (Litavniece et al., 2019). Per anar més enllà, sovint, els productes locals ajuden a crear una marca de destinació, el cas de Palamós i les gambes o l'arròs i el Delta de l'Ebre, podrien servir d'exemples. Així que dins de cada regió d'un territori encara hi podem trobar diferents zones que es caracteritzin per un producte local i que a partir d'aquest, la seva cultura gastronòmica varii de la cultura culinària general del país que l'engloba.

## 4.2 Els tallers de cuina

El turisme gastronòmic s'enriqueix gràcies a activitats com els tallers de cuina local del país receptor. Aquestes experiències fan que el turista tingui la sensació que estigui vivint una cosa única, i realment és així (Litavniece et al., 2019).

Els tallers de cuina són una activitat dinàmica que consisteix en l'elaboració d'un o diversos plats. Durant el procés es coneixen els productes locals amb els quals es treballa, a partir d'on s'obtenen, quines tècniques i processos d'elaboració es necessiten, l'origen/història del plat... És una experiència completa, enriquidora i acadèmica. Aquestes classes adreçades al turisme tenen un impacte molt positiu en la destinació on es porten a terme, ja que, com s'ha dit anteriorment, ajuden a combatre l'estacionalitat i a promocionar el consum de productes locals.

Els tallers de cuina han estat descrits com la tercera generació d'experiències de turisme gastronòmic, pel fet que al llarg dels anys, aquesta tipologia de turisme ha anat experimentant diversos canvis i etapes (Pratt et al., 2020; Richards, 2015).

Diverses escoles de cuina s'han establert en destinacions turístiques de tot el món, ja sigui en forma de petits restaurants que ofereixen aquesta activitat juntament amb un àpat al restaurant, com a part de l'allotjament, escoles de cuina professionals... (Kokkranikal & Carabelli, 2021).

També, a alguns mercats locals s'ofereixen aquest tipus d'activitats. Els cuiners professionals que treballen o tenen el seu propi restaurant, a vegades col·laboren amb aquests tallers o showcooking, ja que indirectament també tenen un benefici per a ells perquè la gent que fa el taller coneixerà la seva cuina i així potser s'anima a anar al restaurant.

Països com Tailàndia, fa uns anys es van intentar posicionar en el món del turisme culinari gràcies al fet que des del govern van apostar per promocionar a escala internacional el menjar tailandès (Suntikul & Tang, 2014; Tourism

Authority of Thailand, 2013). Al final no van aconseguir l'impacte que buscaven, perquè no van tenir el ressò que s'esperaven, però la decisió d'apostar per una acció com aquesta ja demostra la importància de la gastronomia i l'impacte que pot causar.

Avui en dia, els països més destacats per experimentar aquesta tipologia de turisme són Tailàndia, Perú, Vietnam, Japó, Mèxic, Marroc i l'Índia (Ruiz, 2019). Tots aquests ofereixen uns sabors molt característics, ja sigui per les espècies, la meticulositat en l'elaboració o els contrastos. La majoria d'aquestes experiències consisteixen a anar al mercat o a botigues locals a comprar els productes necessaris per fer el taller i després amb la guia d'un xef professional del país on es du a terme el taller, s'elaboren els plats (normalment un menú amb 2 o 3 plats) seguint pas a pas el xef. Finalment, un cop s'han acabat de fer totes les elaboracions, se sopa o dina amb totes les persones que han format part del taller i en aquest àpat es mengen els plats fets durant l'activitat.

Al Marroc es poden torbar cursos dels plats més tradicionals com el cuscús, el tajin o la mrouzia. Actualment, 15 restaurants marroquins estan a la llista dels 1000 millors del món. A l'Índia, els plats més comuns que s'ensenyen als tallers són el Shashlik, Misal Pav, Zunka Bahkar, entre altres i Mumbai és la ciutat per excel·lència per endinsar-se en la gastronomia de l'Índia, tot i que en ser un país tan gran, la gastronomia varia molt depenent de la zona que es visiti.

#### **4.2.1 Els tallers de cuina a Catalunya**

Dins el territori català hi ha una gran oferta de tallers de cuina, però que siguin enfocats i pensats per un públic de fora (turistes), l'oferta ja no és tan àmplia. Això és degut a l'estacionalitat, ja que per mantenir una activitat s'ha de tenir clients durant tots els mesos de l'any, si no, és molt complicat i això encara és molt difícil aconseguir, tot i que cada vegada la temporada és més llarga, però encara no és suficient. Per altra banda, tampoc hi ha molt coneixement d'aquestes activitats per part del turista, ja que si no ho busques per interès propi, és difícil trobar-ho.

L'oferta més àmplia a Catalunya se situa a la ciutat de Barcelona. Però les activitats que hi ha són molt turístiques, és a dir que no se centren en el territori o les tradicions culinàries catalanes. Gairebé el 100% de les activitats oferides, es basen en aprendre a fer paella, gaspatxo, tapes i sangria. Mirant el calendari de reserves d'aquestes activitats, es pot afirmar que la demanda no és baixa i que hi ha molta gent interessada en les activitats.

Molts d'aquests cursos també van acompanyats d'una visita a la Boqueria, el mercat municipal més conegut de Barcelona, situat a la Rambla, per ensenyar els productes locals als participants dels tallers.

A les comarques gironines, concretament a Palamós, hi ha un projecte del Museu de la Pesca que està enfocat a aquesta tipologia de turisme gastronòmic. Es diu l'Espai del Peix i es troba just a sobre del port de Palamós. La seva activitat es basa en donar a conèixer aquells peixos que no tenen tanta sortida comercial, però que tenen un alt valor gastronòmic i culinari. Tenen 3 espais diferents, l'aula taller de formació on es fan els cursos i tallers, l'aula gastronòmica on es fan tastos i demostracions i el centre d'interpretació de la pesca on es pot veure la llotja de peix del mateix port per entendre el món de la pesca i la realitat marítima que hi ha.

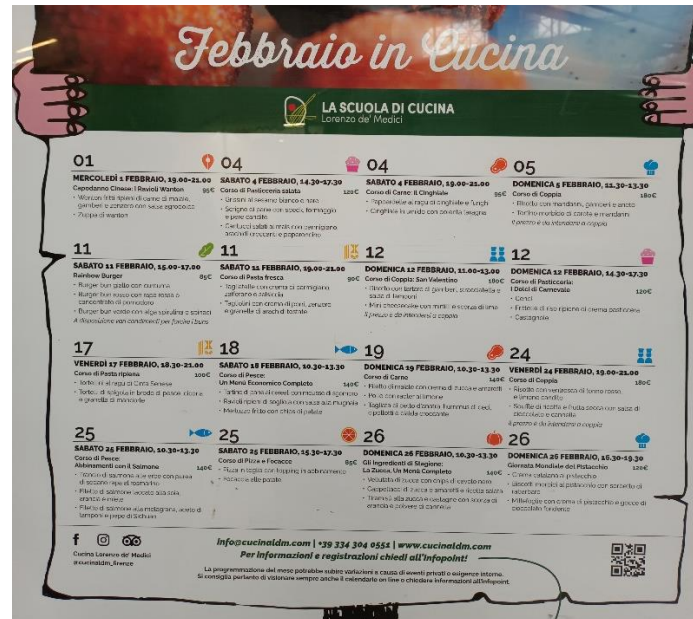
### **4.3 Els tallers de cuina al mercat de Florència**

El passat mes de febrer vaig anar de viatge a la ciutat italiana de Florència i un dels llocs que vaig visitar va ser el mercat municipal de la ciutat. Aquest estava format de 2 parts, una planta inferior on hi havia totes les parades on es podia comprar els diferents aliments i una altra de superior, on hi havia diversos restaurants on es podia menjar diferents productes elaborats amb els aliments de les parades del mercat. En aquesta planta superior, en una cantonada, també hi havia una sala dedicada a oferir tallers de cuina amb els productes del mercat, dirigida als turistes que el visitaven.

La Scuola di Cucina Lorenzo de' Medici, és l'encarregada de les activitats que s'ofereixen dins aquesta sala del mercat municipal i forma part de l'Institut Lorenzo de' Medici, treballa per promoure la cultura italiana arreu del món. Aquesta activitat de tallers de cuina, uneix la llengua, l'art i la cuina per oferir als visitants l'essència de la cultura italiana i el seu extens patrimoni culinari. (Home Page - January 2023, s.d.)

A fora de l'aula hi havia un cartell informatiu on es podien llegir les diferents sessions programades durant el mes de febrer. La majoria dels tallers es duen a terme el cap de setmana, així com els divendres, però també hi ha alguns casos excepcionals que ho ofereixen entre setmana. Això és degut a que els turistes acostumen a visitar la ciutat els caps de setmana durant aquesta època de l'any i durant la resta de dies, la demanda deu ser molt més baixa.

# La promoció del territori i els seus productes a través dels tallers de cuina Marina Bardolet Puigdollers



Imatge 1: Calendari del mes de febrer de les activitats programades a la Scuola di Cucina Lorenzo de' Medici. Font: pròpia

La sala estava totalment equipada. Estava formada de 8 taulells de cuina, cadascun d'ells equipat amb forn, pica i placa d'inducció. A davant de tot hi havia un taulell més gran, també totalment equipat, per fer les demostracions, així com una pantalla a la paret de darrere amb la qual es projectava la imatge aèria de la taula on estava fent les elaboracions el xef per poder veure amb més detall el pas a pas de les elaboracions.



Imatge 2: Aula de la Scuola di Cucina Lorenzo de' Medici amb alumnes iniciant el taller. Font: pròpia



*Imatge 3: Instal·lacions de l'aula de la Scuola di Cucina Lorenzo de' Medici. Font: pròpia*

El preu d'aquest taller està entre els 80€ i els 120€ per persona i té una durada d'unes dues hores.

#### **4.4 Diferència entre classes, cursos i tallers de cuina**

És evident que quan parlem de classe, curs i taller de cuina ens poden semblar conceptes molt similars, però la realitat és que cadascun d'ells es refereix a una cosa diferent. Segons el diccionari en català les definicions de cada paraula són les següents:

Curs: "Sèrie de lliçons que formen un ensenyament regular d'una matèria". (*curs | diccionari.cat, s.d.*)

Classe: "Unitat de sessió d'ensenyament". (*classe | diccionari.cat, s.d.*)

Taller: "Curset en què hom aprèn i experimenta, generalment de manera lúdica, les tècniques d'un camp artístic determinat". (*Diccionari - GDLC | diccionari.cat, s.d.*)

Com bé es pot veure, les definicions de cada paraula són diferents. La definició que queda més clara, potser és la de curs. Un curs és un conjunt de classes, per tant, les classes formen part d'un curs, tot i que també les podem rebre individualment per separat.

Un curs és un programa d'aprenentatge dirigit a l'ensenyament de temes i habilitats específiques a través de diferents classes on es rep informació sobre un tema concret, per tant, la transmissió de coneixements és l'element principal. Se solen fer per obtenir certificats i així ser utilitzats per promocions laborals o per trobar llocs de treball que ho requereixin. En un curs, els conceptes que es transmeten són majoritàriament teòrics, i la part pràctica és més autodidacta, ja



que, estrictament, no implica un acompanyament professional. (*Diferencia entre Curso y Taller* [1], s.d.; *Diferencia entre curso y taller. Con definición y ejemplos para que quede claro*, 2022; «Diferencias entre “clase” y “taller”», 2013)

Un taller es diferencia d'una classe o un curs perquè és una forma d'aprenentatge més informal i més pràctica. Aquesta pràctica és a través d'un acompanyament professional a través de la qual es desenvolupen habilitats i coneixements. Es podria dir que un taller no és un espai on es va a estudiar, sinó que s'hi va a crear. Repta formació per tal de millorar o aprendre de forma pràctica els coneixements. (*Diferencia entre Curso y Taller* [1], s.d.; *Diferencia entre curso y taller. Con definición y ejemplos para que quede claro*, 2022; «Diferencias entre “clase” y “taller”», 2013)

El concepte d'aprenentatge que s'enfoca en el treball, són els tallers, ja que en ser una activitat d'oci, és més atractiu una activitat pràctica que no pas de conceptes teòrics. Per això el títol del treball, els tallers de cuina com a promoció del territori i els seus productes.

#### 4.5 El perfil dels *foodies*

El terme *foodie* és una paraula d'origen anglès. Sembla que sigui molt modern, però realment va néixer l'any 1984, fa quatre dècades. Paul Levy, Ann Barr i Mat Sloan, autors del llibre <The Official Foodie Handbook> van ser els primers en utilitzar i posar significat a aquesta paraula.

Durant tots els anys d'existència d'aquesta paraula, el seu significat ha anat evolucionant. Inicialment, la paraula *foodie* serveix per descriure aquelles persones que s'identifiquen com a fans de menjar i beure (Castro, 2017).

Avui en dia aquestes persones es defineixen com a amants del menjar i beure, però també els apassiona experimentar nous sabors i provar noves receptes, ja que gaudeixen igual anant a un bon restaurant com quedant-se cuinant a casa. Els *foodies* no són professionals gastronòmics, ni tenen gustos refinats, sinó que simplement són uns apassionats del bon menjar, perquè abans d'escollir un restaurant elegant o premiat, escullen un restaurant on serveixin menjar de bona qualitat. Aquestes persones també es caracteritzen per gaudir aprenent noves receptes, tant siguin locals com d'altres països. Estan interessades en tot el que es mou entorn del menjar i el beure, ja sigui restaurants, cellers, degustacions, inauguracions o tancaments de locals, les últimes tendències i tot això sense deixar de prioritzar la seva salut. Als *foodies* els hi encanten els llibres de receptes, els canals de cuina, les revistes especialitzades, les pàgines web i blogs de cuina (Significados, 2022).

Aquesta paraula és molt comuna avui en dia, fins i tot hi ha una revista catalana que es diu així, Foodie, on es fan entrevistes, reportatges... i el seu objectiu és donar a conèixer la cultura gastronòmica de Catalunya i tot el que l'envolta.

#### **4.5.1 La seva tendència a escollir aquestes activitats**

L'any 2020, Suntikul et al. (2020) van publicar un estudi portat a terme a la ciutat Tailandesa de Chiang Mai, la més rellevant del nord del país. Es va fer un estudi amb 300 participants de diferents tallers de cuina d'aquella zona i se'n van obtenir uns resultats interessants.

Es va veure que el 53,3% de les persones participants en els tallers eren de gènere femení, el 59% eren persones d'entre 20 i 39 anys amb un nivell d'estudis alt (grau universitari o superior), el 40% eren persones que viatjaven soles i el 62,7% eren persones que viatjaven per primera vegada a Tailàndia.

La motivació principal que tenen per escollir fer aquests tallers de cuina és, en primer lloc, una motivació social per interactuar amb la gent local d'aquell país i poder experimentar la cultura de manera tangible i experimental. I, en segon lloc, fan aquestes activitats per entendre millor la cultura local i aprendre nous conceptes. D'aquesta manera també s'arriba a la conclusió que sense saber ben bé les motivacions d'aquestes persones, no es pot arribar a fer una bona publicitat dels tallers perquè si no saps el que busquen, no els pots persuadir.

En el taller experimentaven diferents sensacions. Aquestes eren d'entreteniment i d'escapar de la rutina, fer una nova activitat que normalment no feien i també d'estar aprenent conceptes que no els hi havien ensenyat abans. El fet de participar en un taller de cuina el cervell rep molts inputs visuals, ja que es juga molt amb els colors dels aliments, les textures... i veient el resultat del plat final, amb l'aparença que s'aconsegueix és un component que queda gravat a la memòria i, conseqüentment, te'n queda un record.

Un cop acabat el taller, la gran majoria d'aquestes persones participants en l'estudi coincidien que recomanarien el taller a altra gent, que cuinarien els plats fets al taller als seus amics i familiars quan tornessin al seu país i que també provaran d'anar a restaurants thai del seu país d'origen, que és la tipologia de cuina que s'ensenyava en aquests tallers.

Basant-nos en aquest estudi, es pot afirmar que el perfil de viatgers interessats en aquestes activitats són dones joves amb un nivell de formació acadèmica alta i que practiquen el *solo travel*. Per altra banda, els seus interessos són interactuar amb la gent local del país que estan visitant i aprendre més sobre la

seva cultura. Quan els viatgers tornen al seu país, recomanen l'activitat a través del boca-orella i, per tant en fan publicitat.

#### **4.6 Els tallers de cuina a cinc anys vista**

Recentment, s'ha enunciat que Catalunya aspira a ser regió mundial de la gastronomia 2025. Aquest reconeixement permetria valorar la gastronomia i els productes catalans, també s'experimentaria un avanç molt més ràpid en el desenvolupament gastronòmic a Catalunya, cosa que també s'hi veurien implicats els tallers de cuina.

Catalunya, després d'haver estat regió europea de la gastronomia l'any 2016, ara ha presentat candidatura per ser declarada regió mundial de la gastronomia 2025. Rebre aquest reconeixement, significaria un gran impuls per la producció local, el desenvolupament i reconeixement dels productes del territori i la gastronomia pròpia de Catalunya.

Si finalment és declarada regió gastronòmica mundial, un dels impactes que això provocarà és que el turisme que vindrà serà un turisme de qualitat motivat per la gastronomia i el vi i que gasta 3,5 vegades més que qualsevol altra turista que ve per una altra motivació. Aquest és un perfil que ajuda a diversificar, desestacionalitza i que és respectuós amb tot el que l'envolta.

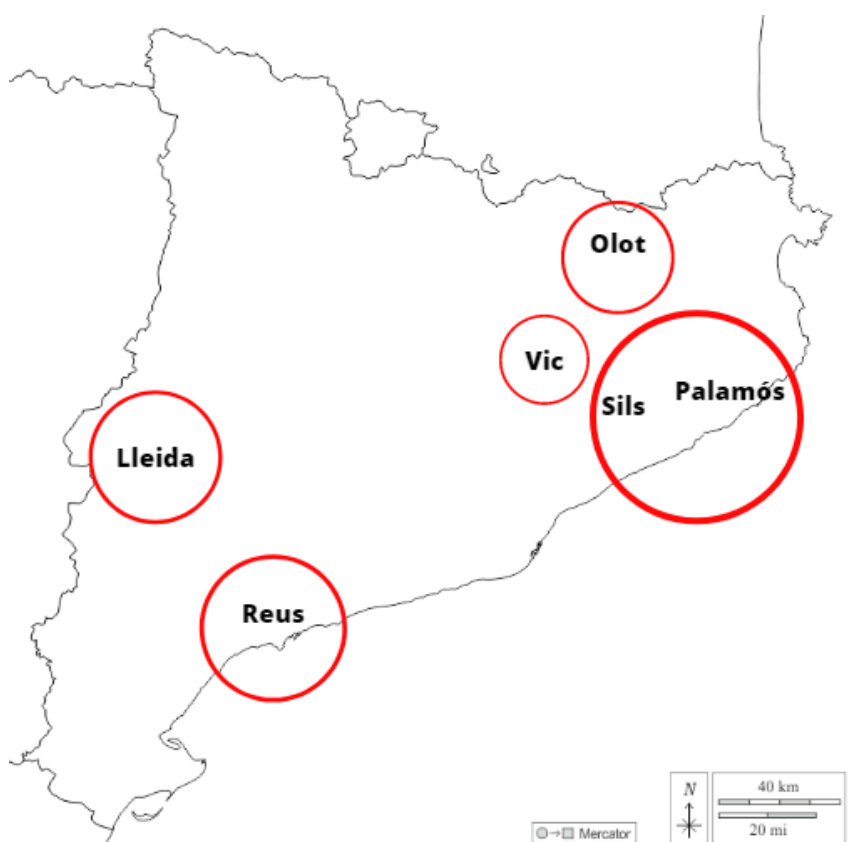
Un jurat internacional està valorant cada candidatura, i d'aquí a unes setmanes donaran el veredict final. Aquest reconeixement es dona des de l'institut internacional de la gastronomia, cultura, arts i turisme i l'objectiu que té, és posar en valor el teixit productiu i culinari del territori, així com potenciar el patrimoni alimentari de diferents regions enfront de la gran indústria alimentària. (TV3, 2023) És la primera vegada a la història que s'atorga aquest reconeixement, per tant, Catalunya seria la primera regió mundial amb aquest distintiu. (Govern.cat, 2023)

Tal com en els últims anys, l'interès per cuinar a casa i conèixer les diferents propietats dels aliments ha anat creixent, ha estat en part, gràcies als diferents espais que es dediquen a fer-ne formació en diferents nivells. Aquesta tendència continua anant a l'alça i encara queden uns quants anys per arribar al seu màxim.

## 5. Cos del treball

Aquest apartat del treball el formen dues parts que es complementen. Una primera on a través de 6 entrevistes a empreses que ofereixen productes de tallers de cuina a turistes, s'analitzarà l'oferta que hi ha d'aquests productes al territori català, així com la publicitat que se'n fa, la demanda que tenen, el tipus de productes que ofereixen, etc.

Les diferents àrees del territori analitzades són, la costa brava i el gironès (Palamós i Sils), la Garrotxa (Olot), ponent (Lleida), el Baix Camp (Reus) i Catalunya central (Vic). En el següent mapa es poden veure totes les zones d'estudi.



Imatge 4: Mapa de Catalunya amb les zones d'estudi marcades. Font: pròpia

S'han escollit aquestes zones perquè és on s'hi ha trobat més oferta de tallers de cuina, tot i que a l'àrea de Barcelona també se n'ofereixen, no és una mostra representativa de la totalitat del territori, ja que la quantitat de turistes que reben, no són comparables amb la resta. Igual que els tallers que ofereixen que no estan tan vinculats al territori.

El turisme que reben aquestes sis zones és un turisme força diferent. Palamós rep molts creuers durant la temporada d'estiu i aquest any n'esperen l'arribada de 56, per tant, això significa que unes 56.000 persones visitaran Palamós aquest estiu, deixant de banda els visitants que hi passen el dia o turisme nacional que també escullen Palamós com a destinació per les seves vacances. (*VISIT PALAMÓS » PALAMÓS RECUPERA L'ACTIVITAT DE CREUERS AL PORT*, s.d.)

Sils, en canvi, el turisme que rep és més enfocat al senderisme i les rutes de BTT. No és un municipi especialment turístic, ja que no té ni establiments hotelers, només disposa d'alguna casa de turisme rural. («ON DORMIR» La Selva turisme, s.d.)

El municipi i la zona d'Olot disposa d'un turisme molt actiu. Rep molts visitants del territori català, però també el visiten gent de fora. El parc natural de la zona volcànica de la Garrotxa és un gran atractiu, igual que els pobles que l'envolten. L'oferta d'activitats esportives que tenen és molt àmplia i també en destaquen les activitats gastronòmiques. (*Què fer - Activitats a la Garrotxa*, s.d.)

A Vic, en destaquen les seves fires i mercats, al llarg de l'any se'n desenvolupen moltes i reben molts visitants. El turisme cultural, destaca pel museu Episcopal i les rutes per la història de la ciutat. Per altra banda, el turisme natural també té un important impacte, ja que la ciutat està envoltada de natura que ofereix moltes rutes i activitats esportives. (*Descobrir Vic — Vic Turisme*, s.d.)

Lleida disposa d'un ampli patrimoni històric, com també de diferents espais naturals. Està consolidada com a destinació de turisme familiar i gastronòmic. L'any 2022 va rebre un total de 200.000 visitants. (*L'any 2022 Lleida va travessar la barrera dels 200.000 visitants/any, 2023*)

Finalment, Reus. És una ciutat modernista on Gaudí va créixer i on molts dels seus col·laboradors van fer-hi edificis. El turisme familiar és el més comú i destaca pels seus museus, el vermut i el patrimoni modernista. (*Experiències / Reus*, s.d.)

Per altra banda, també a partir de diferents entrevistes a persones *foodies*, es farà una anàlisi de la demanda o futura demanda d'aquest producte. S'observarà si hi tenen un interès i si és una activitat que ja han experimentat o no.

## 5.1 L'anàlisi de l'oferta

Les entrevistes realitzades a cada una de les persones que ofereixen productes relacionats amb els tallers de cuina i els turistes, van ser realitzades de forma virtual (3) i de forma presencial (3) i la durada va anar dels 20 minuts a 1 hora i 10 minuts, ja que hi havia persones que s'explicaven més i d'altres que només et donaven la informació justa per respondre les preguntes. La plantilla de les entrevistes era la següent:

1. D'on va començar la idea? Com va sorgir?
2. Quant temps fa que ofereix aquest producte?
3. A quin públic va dirigida l'activitat?
4. Amb quants idiomes ofereix les classes? Quins?
5. Quin tipus de cuina s'ensenya?
6. A quin preu s'ofereix el producte?
7. Teniu uns horaris fixos o us adapteu a la demanda?
8. A quin espai es duen a terme els tallers?
9. Quina publicitat es fa del vostre producte?
10. Com us coneix la gent? Quina és la vostra demanda per temporada?
11. Les reserves es fan a través de quins canals?
12. Quins creus que són els interessos de la demanda? Què busquen?
13. Un producte només adreçat a turistes creus que funcionaria i què necessitaria?

Al principi es demanava una mica d'explicació de l'activitat que s'oferia i després ja es començava amb les preguntes.

A continuació s'analitza una per una les entrevistes i al final es fa una posada en comú de les 6.

### 5.1.1 Antonieta Barahona

L'Antonieta és una dona de mitjana edat que és metgessa de professió i també és professora associada a la Universitat de Lleida. Ve d'una família que ja tenien un interès per la cuina i la gastronomia i algun dels seus germans fins i tot és cuiner. Ella volia relacionar d'alguna manera la medicina i la cuina i va decidir dedicar un espai de la seva consulta i transformar-lo en aula de cuina. Allà hi fa petites classes, d'unes 10-12 persones i ajuda als seus pacients a prevenir o curar malalties a través de l'alimentació, com també a agafar uns hàbits alimentaris saludables. Ara ja fa més de vint anys que va començar amb les classes i de moment no té pensat deixar-ho. Ensenya una cuina mediterrània i saludable basada en els productes del territori i que pugui formar part del seu dia a dia. Vol que la gent conegui els aliments i com utilitzar-los a la cuina.

A l'estiu, durant l'època de floració de la lavanda (juny) també ofereix una activitat que tracta de fer un taller de cuina amb un posterior sopar al mig dels camps de lavanda de Lleida. En aquesta activitat hi va més gent de fora de la zona i sempre té molt èxit. Aquest any ja preparen la sisena edició.

El públic que van dirigides les seves classes és generalment els pacients que van a la seva consulta per fer una dieta, però també a persones que venen per altres coses. Diu que "sempre és interessant inculcar a la gent jove o als més petits el fet d'aprendre a cuinar i menjar bé, per tant, tothom que tingui un interès per això, és benvingut a les meves classes".

Les classes normalment les fa amb llengua catalana o castellana i alguna vegada molt esporàdica també amb anglès. Però el més comú és amb català o castellà, ja que el seu públic no és de fora i, per tant, no l'hi requereix el fet d'oferir el producte amb altres llengües.

"Soc molt fan de la dieta mediterrània i, per tant, és la cuina que aplico", sempre pensant en coses que siguin aplicables al dia a dia, ja que el seu objectiu principal d'aquestes classes és fer que la gent que hi assisteix, mengi bé cada dia.

El preu de cada taller, actualment ronda els 35€ per persona i t'inclou el taller i després també pots menjar-te tot el que s'ha fet. És un preu accessible si pensem que és un taller adreçat a unes 10-12 persones màxim per cada sessió.

Els cursos els sol fer al vespre i cap als últims dies de la setmana, dijous o divendres, "que és quan la gent està més interessada". Alguns cops també s'ha fet al dissabte al matí o dissabte a la tarda que també s'omplen de pressa. A vegades, depenent de la seva agenda, ofereix cuina infantil durant les vacances d'estiu, Nadal o Setmana Santa, per començar a introduir-los la cuina saludable.

L'espai es tracta d'una aula de petites dimensions amb una cuina situada dins la seva consulta. Té capacitat per unes 10-12 persones màxim i els tallers són en estil showcooking.

Aquests tallers es publiciten a través de contactes de correu que ja hi estan interessats, també es fan posts a través de l'Instagram de la clínica o el Facebook i així potser arribar a algun nou client. Alguna vegada també ha sortit publicitat a la televisió, al canal local de TV Lleida. L'Antonieta diu que "tampoc vol que surti molt i ho sàpiga molta gent perquè primer, no hi cap la gent i tampoc no m'interessa que s'hi apunti tothom, amb el sentit que només vingui qui li interessi l'alimentació saludable".

El taller de cuina i el sopar als camps de lavanda si que està publicat a la web de turisme de Lleida perquè és una activitat més oberta al públic general i també serveix per conèixer aquesta part de Lleida, però les altres classes no hi són perquè no li interessa que hi siguin.

La demanda que tenen es basa en un flux continu de gent, no hi ha cap època que destaquí comparant-la amb les altres. Alguns cursos més temàtics com la cuina de Nadal i el de l'estiu al camp de lavanda si que hi ve més gent potser, però són aquests 2 cursos comptats.

La seva demanda quan participa en les seves classes, bàsicament “volen conèixer la cuina saludable i que ho puguin aplicar al dia a dia”. Ella busca noves maneres de cuinar aliments sans per consumir-los més a gust o per arribar a diferents objectius nutricionals i així transmetre això als seus clients.

Finalment, des del seu punt de vista creu que és possible fer un producte només adreçat a turistes i que aquest funcioni, però en el seu cas, diu que “hauria de canviar una mica el context perquè si que explicaria la dieta mediterrània basada en els productes locals i de proximitat i de temporada, però seria més per conèixer aquest tipus d'alimentació local que no seria tan terapèutica com la que segurament estic fent ara”. Però ho veu factible i una bona idea.

L'entrevista sencera la podeu llegir a l'Annex II, pàgina 67.

### **5.1.2 Mariona Quadrada**

La Mariona és una dona de Reus llicenciada en filologia catalana. La seva afició a la cuina ja li venia de tradició familiar i va voler crear una escola de cuina. Això va ser al principi dels anys vuitanta i l'escola era pensada a nivell professional, amb conceptes tècnics. Explica que avui en dia aquestes coses tan tècniques han deixat d'interessar i la gent va més per feina, volen aprendre la part pràctica que realment és la part útil.

Actualment, està en procés de jubilació ja, però encara fa tallers i cursos. Ella vol aconseguir que la gent agafi l'hàbit de cuinar a casa perquè “abans la gent acostumava a alimentar-se de menjar preparat”. Assolir això, també implica que la gent conegui la rotació dels productes durant tot l'any i, per tant, afavorir el consum de productes de proximitat i de temporada. Textualment, diu que “bàsicament que vegin que la cuina no és difícil, però que necessita un temps”.

Aquest producte de tallers i cursos de cuina fa uns quaranta anys que l'ofereix, però com s'ha explicat, ha anat passant per diferents etapes. Primer era més enfocat al món professional i ara és més a nivell amateur. Principalment, la gent



que assisteix a les seves classes, són gent de Reus, Tarragona i pobles del Baix Camp, Alt Camp i el Priorat. Al principi quan va començar, als cursos només hi venien senyores de la seva edat d'ara i, en canvi, ara, cada vegada venen persones més joves i més nois i homes, "fins al punt que hi ha hagut cursos que han vingut més homes que dones". Si que és veritat que aquest és un factor important, ja que actualment els rols de gènere estan evolucionant i les coses que tradicionalment estaven adjudicades a les dones, ara també s'hi estan implicant els homes.

Les classes només les fa amb català i ho té molt clar perquè és la seva llengua natural i "tenint en compte que és una llengua minoritzada i que actualment està molt malalta també em fa patir i aquest patiment el suportó fent servir el català sempre". Com que ella havia sigut professora de català, la llengua no l'ha deixat mai i la considera un pilar de les seves classes de cuina. En el cas de tenir un alumne a la classe que no acaba d'entendre el català, ella li ha anat explicant personalment o si no algun dels seus companys que també estava a la classe.

La cuina que ensenya és una cuina saludable, de temporada, fàcil, bona i econòmica. "Una cuina per no perdre la tradició però tampoc negar-se a l'evolució". Sobretot donant molta importància a conèixer els productes i la seva rotació.

Ella ofereix diferents productes, uns tallers monogràfics que són d'una sessió de 2 hores i mitja on s'elaboren 6 o 7 receptes sobre un tema i aquests tenen un preu de 35€. L'altre producte que ofereix són uns cursos que tenen una durada de 7 o 8 mesos on es fan diferents coses a cada classe i aquest surt a uns 28-30€ per sessió i estan compromesos a venir un mínim de sessions.

Els tallers, en té amb horaris fixos i també treballa sota demanada, és a dir, si li ve un grup i li diuen, serem 8 persones el divendres a les 8 del vespre i volem que ens facis un taller d'aperitius, doncs ella els hi fa. Els que té fixes els fa els dilluns i dimarts que és quan fa les classes dels cursos aquestes que tenen una durada de 7-8 mesos i dimecres a les 7 del vespre fa els monogràfics. Tot això ho fa a casa seva, abans si que tenia un local, però com que ara viu en una casa amb jardí, ho fa a la planta de baix on disposa d'una sala gran amb taules i cadires i una cuina. Els tallers i els cursos són en format showcooking, però el que fa en els cursos és demanar a 2 persones que surtin a cuinar i cada classe en surten 2 de diferents, així ells també poden practicar i ella els hi va explicant tot.

Tota la publicitat que fa dels tallers és a través de Facebook i Instagram. També envia missatges informatius amb la programació a gent que sap que poden estar

interessades a través de grups de difusió del Whatsapp. Ressalta que tampoc pot fer molta publicitat perquè té un espai limitat que com a màxim pot acollir-hi 25-30 persones per taller. Les reserves es fan per Whatsapp, “contacten amb mi per i després jo faig una llista amb tothom qui s’ha apuntat”.

El seu calendari laboral segueix el calendari escolar, per tant, només treballa de mitjan setembre a mitjan juliol. A l’estiu diu que no hi ha ningú. En els mesos de calor, juny-juliol, “el que funciona més són les classes sopar”. Aquestes classes consisteixen en un menú sorpresa que és elaborat pels clients i després sopen tot el que han cuinat al jardí. Sempre són sota demanda i es fan de 7 a 11 de la nit aproximadament. Durant l’any la demanda és molt lineal, no hi ha cap època que se li acumuli molta feina.

Pel que fa als interessos de la demanda, diu que hi ha diferents tipologies. Fa una separació entre homes i dones i diu que dins el grup dels homes, n’hi ha que simplement busquen entreteniment i d’altres que són més cuinetes i, per tant, ho fan per interès. Dins el grup de les dones, n’hi ha que hi van perquè els hi agrada la cuina i busquen receptes o coses per sorprendre els convidats que tenen a casa i n’hi ha que simplement volen solucions ràpides i pràctiques per cuinar el dia a dia. També hi ha un tercer grup que són cuiners de restaurants que van als cursos per aprendre receptari.

La Mariona també ha tingut l’oportunitat de fer tallers fora de Catalunya, com per exemple a Jakarta, on va anar en un restaurant que volien fer un menú amb plats catalans i ella els va ajudar, a Itàlia també va anar a una trobada on ella va ensenyar la cuina catalana, etc. En alguna ocasió ha fet tallers a estrangers que venien de vacances a Catalunya. Una casa rural de Riudecanyes, que només tenia públic nòrdic i americà, ofería aquest producte de tallers i quan hi havia alguns clients interessats ella anava a fer-hi els tallers i les classes sopar, diu que “els hi agradaven molt els gustos d’aquí i això funcionava molt bé”. També la van contractar un grup de gent australiana que havia de visitar Catalunya i volien que ella els hi fes un taller de cuina catalana, però finalment a causa de la pandèmia no van poder venir.

Un producte només adreçat a turistes creu que funcionaria si es vestís d’una cosa singular, ja que ha de cridar l’atenció de la gent per tal que vinguin. Ella fa uns anys va tenir una idea que era oferir un programa als casals catalans que hi ha pel món, creu que podria ser molt interessant, però remarca que “s’ha d’estudiar molt això abans de poder-ho fer”.

Finalment afegeix: “jo la gent que he tingut a les classes, per mi ha sigut un regal perquè he tractat amb gent fantàstica i ha sigut un privilegi poder-me dedicar a

això durant tants anys”. Se la veu molt agraïda d’haver pogut dedicar-se a això durant la seva vida.

*L’entrevista sencera la podeu llegir a l’Annex II, pàgina 70.*

### **5.1.3 Susana Basols**

La Susana és la coordinadora de l’Espai del Peix de Palamós. Són uns equipaments que gestiona la Fundació Promediterrània, una fundació de capital majoritàriament públic que té com a objectiu fer difusió de la cultura marítima i de la pesca a Palamós i la Costa Brava. El Museu de la Pesca va obrir fa vint anys, i deu anys després es va identificar la necessitat que el museu li calia crear un espai que permetés tenir una experiència més material.

L’Espai del Peix porta obert des de l’any 2011 i te varis públics. Com que un dels objectius de l’Espai del Peix és la divulgació, un dels públics són les escoles i universitats. En l’àmbit pedagògic, estan en marxa una sèrie de projectes juntament amb el Museu de la Pesca que inclouen diferents receptes tradicionals senzilles per infants des de primària fins a batxillerat. També han col·laborat amb universitats de França o Itàlia, que van a Palamós uns dies i els ofereixen sessions a nivell de gastronomia i activitats. Un altre públic és l’adult, que va dels 40-50 anys cap amunt i aquest es divideix entre el públic local que resideixen tot l’any aquí i el grup de turistes que s’allotgen a la costa brava.

Els tallers els ofereixen en català i castellà, la Susana reconeix que “anem una mica coixos amb això” perquè “tant els tallers com els showcookings els grups mínims són a partir de 10-12 persones i oferir-los en anglès o francès és complicat que s’omplin, així com en català o castellà s’omplen de seguida, els altres costen més”. Quan tenen un grup tancat que volen la sessió amb anglès, el que fan és mirar que en aquella sessió hi hagi un dels 2 cuiners que parli anglès, perquè així els hi pugui explicar tot i els altres l’entenguin.

La cuina que s’ensenya a l’Espai del Peix, per una banda, és la cuina de tradició marinera i per l’altre és la cuina de bord. S’ensenyen moltes de les receptes que fan els pescadors quan estan a alta mar, són “receptes senzilles però molt saboroses i amb una base catalana molt clàssica de sofregit, etc.”. La cuina de tradició marinera, en canvi, es basa en les espècies de poc valor comercial a subhasta. Es tracta d’espècies poc conegudes i que es pesquen amb abundància a la Costa Brava, ja que amb les xarxes d’arrossegament ho agafen tot. En volen fer difusió i intentar que cada vegada més gent consumeixi aquests peixos perquè si no el que passa és que el pescador està fent una feina que no se li està reconeixent i que no se li paga i per evitar el malbaratament alimentari,

perquè si no es venen, s'han de llençar, un altre motiu és el desequilibri del medi marí, si sempre es consumeixen els mateixos peixos, estem desfavorint aquest equilibri marí.

Pel que fa a les tarifes, ara les han apujat i estan entre els 25-30€. S'hi inclou un showcooking amb 4 o 5 plats de cuina marinera, begudes que poden triar entre aigua, vi blanc o cervesa i el tast d'aquests plats que s'elaboren durant la sessió. "L'objectiu de l'Espai del Peix és fer difusió, per tant, els preus han de ser accessibles perquè tothom hi pugui accedir".

Ofereixen els showcookings durant tot l'any el divendres i dissabte al vespre, això és la programació regular i després a l'estiu afegeixen sessions que abans de la pandèmia eren els dimecres, dijous, divendres i dissabtes que a l'estiu sempre es fan al vespre i tenen una durada de dues hores / dues hores i mitja. També ofereixen sessions privades que el client proposa dia i hora i si ells tenen disponibilitat, les fan.

Tenen un espai gran que es pot desdoblar. L'Espai del Peix està situat just a sobre del port de Palamós i comparteix edifici amb la llotja, de manera que abans d'entrar a l'aula es pot observar l'arribada dels pescadors i un cop dins també pots observar la subhasta del peix a través d'un vidre on hi ha el nom dels peixos que s'acostumen a pescar habitualment.



*Imatge 5: Espai des d'on es pot veure la llotja des de l'Espai del Peix. Font: pròpia*

L'aula és un espai obert amb taules on hi ha panells informatius impresos i cadires. Des de qualsevol punt de l'aula es pot veure la cuina on es fan les elaboracions. També hi ha unes pantalles per tal que la gent pugui veure amb més detall tot el que fa el cuiner en temps real. Un altre element és el taulell on s'exposen tots els peixos que s'han utilitzat per fer els plats i així facilitar la identificació quan es vulguin comprar a les peixateries.

## La promoció del territori i els seus productes a través dels tallers de cuina Marina Bardolet Puigdollers



*Imatge 6: Aula principal de l'Espai del Peix on es porten a terme els showcooking. Font: pròpia*



*Imatge 7: Cuina on es duen a terme els showcooking amb la pantalla on es veu amb més detall les elaboracions que fa el cuiner. Font: pròpia*

La publicitat de l'Espai del Peix es fa a través de la seva web, que està en català, castellà i alguns apartats en anglès i francès, "això és un tema que també s'hauria de millorar" i a la web del Museu de la Pesca també hi ha informació de l'Espai del Peix. A través del perfil d'Instagram del Museu de la Pesca es fa difusió de les activitats de l'Espai del Peix, però no compten amb un perfil propi. Publicitat pagada no en fan gaire, només en algunes agendes regionals de Girona i alguna cosa també amb el club Super3. Quant a màrqueting envien correus i newsletters cada mes on fan promoció de les activitats que ofereixen, però també ho fan juntament amb el museu de la pesca. Per últim, també formen part de 3 clubs de màrqueting del patronat de turisme, el convention bureau, turisme gastronòmic i el club de cultura, gràcies a aquests clubs acullen fam trips, press trips, blog trips...

La seva demanda és més alta durant els mesos de juliol i agost, però agost en especial, ja que les sessions s'omplen de pressa. El gener i el febrer s'han hagut de cancel·lar algunes sessions per falta de gent, però la resta de mesos sempre s'acaben fent totes les programades. Gràcies al públic local i la gent que té segona residència a Palamós o rodalia, les sessions s'omplen durant l'any. La Susana destaca que “tenim molta temporalitat, la temporada alta és d'abril a octubre i els mesos més baixos son novembre, desembre, gener, febrer i març, però també tenim activitat”.

Les reserves es fan a través de la seva web o excepcionalment, la gent més gran va presencialment a l'Espai del Peix a fer la reserva. Algunes reserves ja els hi venen donades de les agències amb qui treballen.

La Susana creu que l'activitat acostuma a superar les expectatives amb què venen els clients, ja que el fet de tenir un pescador en actiu explicant les receptes i responent totes les preguntes de la gent això fa que l'experiència sigui molt autèntica i real. Un altre detall és que no hi ha cambres a l'aula, per tant, això força que la gent s'hagi d'aixecar i acostar-se a la cuina per anar a buscar els plats i que l'activitat sigui més dinàmica i participativa. També destaca que “fa 3 o 4 anys es va desenvolupar un projecte per formar a un grup de pescadors que voluntàriament es van oferir, per donar-los-hi eines comunicatives per tal de poder participar en aquestes activitats de l'Espai del Peix”. Això demostra que els pescadors també els hi sembla atractiva l'activitat i hi estan encantats.

Ella pensa que un producte d'aquests que només sigui adreçat a turistes, és difícil de tirar endavant, ja que “encara que tots vulguem lluitar contra l'estacionalitat, encara falta molt de camí” i com que ella ja va tenir un negoci propi de turisme, diu que la clau és poder treballar durant tot l'any i no només els mesos de temporada alta. Diu que “es pot arribar a treballar amb públic només turístic, però clar, fins que no arribes a això, has de buscar a la gent local. El que troba a faltar aquí és un ganxo, per exemple a Itàlia tenen la pasta i la pizza i tothom els coneix per això, però a Catalunya no tenim aquest referent”.

*L'entrevista sencera la podeu llegir a l'Annex II, pàgina 74.*

#### **5.1.4 Ferran Puig**

En Ferran és el soci fundador de l'empresa Enruta Girona. La seva activitat principal són les rutes de senderisme per la Garrotxa, però sobretot la zona volcànica i la fageda. També ofereix tallers de cuina amb productes locals de la zona de la Garrotxa i normalment acostuma a combinar aquests dos productes, per tant, podríem dir que són complementaris.

L'any 2010 ell es va fer autònom i va començar a oferir aquestes rutes de senderisme a la gent que visitava la Garrotxa i l'any 2014, juntament amb la seva exparella va començar a gestionar una casa de turisme rural. A la seva exparella li agradava molt cuinar i aprofitant el menjador i la cuina àmplia de la casa van començar a oferir als clients que s'hi allotjaven, una ruta de senderisme al matí i quan arribaven feien un taller de cuina perquè així ells mateixos es prepararessin el dinar. La seva exparella els hi feia un acompanyament i guiatge i en Ferran, durant la ruta els hi feia l'explicació dels productes que s'anaven trobant pel camí, per exemple si passaven per un camp de fesols de Santa Pau, doncs es paraven, els hi explicava què són, com es mengen, el seu procés de collita, etc. Quan passaven per alguna granja també feia el mateix i així també ajudar a promocionar les visites a aquests llocs. Sobre el taller i la ruta diu que "aquest producte a nivell de promoció anava molt bé, ja que era interessant".

Va arribar un moment en el qual ell i la seva exparella es van separar i, per tant, ja no tenien la casa rural, però en Ferran va continuar oferint aquests productes, amb l'única diferència que ara compta amb cuiners professionals per portar el taller i el lloc on es desenvolupen és canviant, ja que ho pot fer en un local, en una casa rural, a l'exterior, o allà on sigui convenient, perquè només necessiten un punt d'aigua i un endoll on connectar les plaques d'inducció portàtils per cuinar.

Ara ja fa nou anys que ofereix aquests tallers i els turistes que més hi ha participat provenen de l'àrea metropolitana de Barcelona. També hi ha anat gent del País Valencià, Madrid, País Basc i "amb menor mesura, gent d'altres zones d'Espanya i del sud de França, per proximitat". En alguna ocasió i a través de l'administració pública (Patronat de Turisme Girona-Costa Brava) "hem tingut a bloguers i instagramers".

Els tallers només s'han fet en català o castellà, ja que és el que ha sol·licitat la demanda, tot i que ells ofereixen també els tallers en anglès, francès i italià.

La temàtica dels tallers és la "cuina catalana amb productes de proximitat i de temporada, tot i que cada cuiner li dona el seu toc". Posa d'exemple un plat de fesols amb una reducció de ratafia i matafaluga, per servir-ho, posava el trinxat de la botifarra en forma de muntanya i amb un ou ferrat a sobre que intentava simbolitzar un volcà, així quan explotaves el rovell, semblava la lava sortint del volcà. Totes les compres d'aquests productes "les fem directament a productors o botigues que sabem que tenen aquest producte de qualitat, tot i que sabem que a vegades no són els llocs on es poden trobar els millors preus, però entenem que hem de fer aquesta aposta".

El preu és de grup, d'una a sis persones, el taller té un preu de 270€, que si comptem que hi ha 6 persones surt a 45€ per persona i a partir de la sisena persona, cada membre extra paga 50€. Amb aquest preu s'hi inclou el taller temàtic, que pot ser d'arrossos, aperitius, etc., amb un tast. Si en comptes del

tast es vol un àpat complet, el preu és de 300€ el grup d'una a sis persones i 50€ per persona extra.

Ara només treballen sota demanda, si no hi ha ningú que demani fer el taller, no es fa, però si que havien tingut una programació al principi.

Turisme Garrotxa i el patronat de turisme de Girona “ens ajuden molt, ja que ens promocionen les activitats” i la resta de la promoció la fa a través d'internet i les xarxes socials com Instagram o Facebook. No inverteixen més que això en publicitat i també confien en el boca – orella que fa la gent que ja hi ha participat amb el seu entorn més proper.

En el seu cas la demanda que té, és molt puntual “ja que nosaltres ens dediquem més al senderisme i el tema cuina no tinc una regularitat” però afirma que amb el bon temps hi ha més demanda, sobretot per Setmana Santa i a principis d'estiu, i després també durant els mesos de setembre i octubre. “Malgrat oferir-ho tot l'any, no és el volum de negoci que representa per a mi”.

Les reserves es fan a través del correu electrònic, però també es poden fer per Whatsapp o a través d'una trucada.

Els clients quan fan el taller busquen conèixer el territori i fer un bon àpat, més que conèixer una gastronomia concreta. “El tema de la cuina volcànica no és una cosa que la gent sap i ho ve a descobrir, sinó que més aviat és al revés, la gent ve i descobreix que hi ha això”.

En Ferran creu que un producte de tallers de cuina adreçat a turistes només funcionaria molt puntualment, sobretot durant la temporada alta. Ell diu que perquè algú vingui expressament a fer un taller, la Garrotxa no té la demanda suficient, més aviat s'hauria d'oferir com a producte complementari d'alguna altra activitat, “però sinó, ho veig difícil”.

*L'entrevista sencera la podeu llegir a l'Annex II, pàgina 83.*

### **5.1.5 Santi Masallera**

En Santi és un empresari que porta el negoci familiar, una carnisseria del centre de Vic (Ca la Teresona). Aquest negoci l'ha anat fent créixer i ara també tenen dos restaurants, un càtering i 2 carnisseries més. Ell va créixer a la carnisseria, ja que des de ben petit hi treballava i això va ser un dels punts claus per oferir una activitat per la gent de fora, que anessin a fer fuets i botifarres per aprendre aquest art i emportar-se la seva elaboració a casa per gaudir-la i al mateix temps difondre una tradició que molta gent de fora desconeix. Aquest producte no li ha dedicat gaire temps ni inversió, ja que no forma part de la seva activitat econòmica principal, només la fa perquè li agrada i s'ho passa bé i quan té clients interessats, doncs també és una manera de guanyar “cèntims” diu.



“Gràcies als grans productors com Casa Tarradellas, el que fan al final és ajudar a posicionar en el mapa el fuet de Vic”, molta gent li venen perquè saben que a Vic hi ha bons fuets i llonganisses que això ve donat gràcies a les condicions climàtiques que hi ha a la plana de Vic. Ell vol aconseguir que quan la gent va a Vic de visita o de vacances se’n emportin un fuet o una llonganissa, tal com quan es va a Mallorca i la gent marxa amb una ensaïmada i una sobrassada, doncs el mateix.

Ja fa quinze anys que va començar a oferir aquesta activitat de fer fuets i “a més a més, vaig ser el primer aquí”. Després d’ell començar, altres carnisseries també van voler copiar la idea i entre tots es va arribar a un acord que cadascú faria el taller sobre un producte diferent. “A un lloc feien pilotilles, a l’altre pernil dolç...” però aquests se’n van cansar i ara torna a ser l’únic. Diu que el bo dels seus tallers és que no n’hi ha cap d’igual perquè “soc jo que els faig i depenent del grup i les preguntes que em fan, vaig improvisant. Si que tinc un discurs, una base, però a partir d’allà vaig improvisant”.

Aquest producte va dirigit tant a gent de fora com a gent de Vic o gent de Vic que tenen la família a Barcelona i llavors ho fan tots junts, com també escoles hi han anat. Però la majoria són gent de fora, estrangers els que hi van.

Els tallers “bàsicament els fem en català i castellà, perquè la major part de les vegades porten traductors, siguin en alemany, rus, francès, anglès...”. Ell també parla una mica anglès, però si no la seva dona o la seva germana, l’ajuden. Diu que ja fa molts anys que sempre li venen “una empresa de bicicletes que porten americans i canadencs i que segueixen el recorregut des d’on neix el Ter fins on desemboca” i aprofiten el seu pas per Vic per fer-hi nit i l’endemà al matí fer el taller.

La cuina que s’ensenya és tradicional catalana, ja que s’ensenya a fer un fuet o botifarra i en el cas de la botifarra, després es cou i la serveixen amb algun acompanyant com són els cigrons o les mongetes per exemple. Potser la paraula més adequada serien elaboracions tradicionals, perquè el fuet i la botifarra no és ben bé cuina, sinó que són elaboracions.

L’activitat consisteix en l’explicació, més el producte si te’l vols emportar, més el material sanitari de bates, gorro, etc. i això costa 17€ per persona i té una duració d’una hora i mitja aproximadament. Si se li suma la degustació, que es tracta de beguda a triar entre copa de vi, refresc o aigua i un pa amb tomàquet amb tota mena d’embotits són 23€ o 25€. També tenen un altre producte que és el taller amb sopar que hi ha l’opció de fer-ho tot a l’obra i això es paga el taller i el menú a part.

Els horaris són totalment adaptats a la demanda. Ell rep una oferta i si té disponibilitat ho tira endavant i si no no li fa res dir que no.

L'espai on fa el taller és l'obrador de la carnisseria. En el mateix edifici hi ha la carnisseria a la planta baixa, a la primera planta hi ha el restaurant, a la segona planta hi ha la cuina, els vestidors i un despatx, a la tercera planta l'obrador i a dalt de tot hi ha el *secadero* on s'hi pengen els fuets. A l'obrador hi ha una taula on posa una màquina petita d'embotir amb la tripa i el cubell amb tota la carn picada i amanida. Allà també hi ha les cambres frigorífiques on guarda la carn i altres elaboracions.



*Imatge 8: Cubell amb la carn preparada per fer les botifarres i el fuet. Font: pròpia*



*Imatge 9: Botifarres penjades dins la cambra frigorífica. Font pròpia*

La publicitat que en fa d'aquest taller no és molt rellevant, ja que té la informació de l'activitat a la web, tot i que diu que no està gaire actualitzada, i sobretot en fan difusió des de l'oficina de turisme de Vic que és des d'on li porten més clients.

Les èpoques de “primavera – estiu la temperatura és més agradable i fa que la gent volti més i la tardor una mica el mateix” i conseqüentment és quan més gent està interessada en fer a taller. Diu que el seu producte és més de tardor – hivern i que amb la calor tenen menys feina a la botiga, però amb el turisme això els hi canvia, ja que de dia també tenen molta feina, sobretot al mes d’agost.

Les reserves del taller es poden fer a través de correu, telèfon o a l’oficina de turisme de Vic.

Diu que la gent quan van a fer el taller “no saben exactament el que faran”, si que saben que van a fer fuet, però no saben ben bé el procés. En Santi també explica que una vegada va tenir un professional del món turístic que li va fer com un estudi del seu producte i li va acabar dient els punts que podia millorar, això li va servir molt diu i que ara sempre fa el que aquell dia li va dir l’expert, que són coses com oferir anar al lavabo abans de començar el taller per tal que la gent anés més relaxada, per exemple.

Finalment, diu que l’èxit d’oferir un producte així és “tenir alguna cosa que serveixi d’esquer” que en el cas de Vic són el fuet, la llonganissa i la somaia, el que ell els denomina “els 3 reis” i si a més a més al producte li sumes un tast o alguna cosa que hi inclogui el sentit del gust, ja es té tot.

*L’entrevista sencera la podeu llegir a l’Annex II, pàgina 79.*

### **5.1.6 Francesc “Xicu” Anoro**

La Cuina a Sils és una associació de dones grans (majors de seixanta-cinc anys) que es dediquen a cuinar plats tradicionals de la gastronomia catalana anant a diferents pobles i ciutats fent demostracions i tallers. En Xicu és el coordinador d’aquesta associació, el qual l’any 2009 va rebre el nomenament de deixeble d’Auguste Ecoffier, títol que només s’atorga a personalitats dedicades a conservar la gastronomia tradicional.

L’any 92, en Xicu va entrar com a regidor a l’Ajuntament de Sils i a la festa en honor a la vellesa, li va tocar seure en una taula amb diferents persones grans i per menjar els hi van portar pebrots del piquillo amb brandada de bacallà i ell va fer un comentari dient que eren molt bons aquests plats moderns d’avui en dia i ja va saltar una dona gran que deia que això la seva iaia ja ho feia, però amb la diferència que eren pebrots normals i els farcien de carn del perol. A partir d’aquí ja van començar a parlar dels plats que es cuinaven abans i van anar fent trobades amb diferents dones grans perquè cadascuna expliqués la cuina que havia viscut ella i els plats que menjaven. Al cap d’un any d’anar-se trobant, van fer un llibre titulat <La cuina a Sils> en el qual s’explicava el que es menjava i

cuinava a Sils. Aquell mateix any (1994), es va organitzar el primer sopar gastronòmic on 52 dones van oferir-se per cuinar l'àpat. Després es va publicar un altre llibre amb les receptes anònimes de diferents plats tradicionals, d'aquí en va sortir la primera mostra gastronòmica per donar a conèixer i fer divulgació dels diferents plats tradicionals.

Han anat viatjant i participant en diferents fires, mostres, sopars, etc. fins al dia d'avui (ja fa uns trenta anys des de l'inici) i tot fent-ho altruïstament, ja que, la gent que els contactava per anar a fer alguna demostració per exemple, ells només demanaven que els hi cobrissin els costos i, per tant, ells no guanyaven res econòmicament. Des de la pandèmia que la seva activitat ha baixat significativament, tot i que encara fan alguna cosa, però ja no viatgen tant.

Els tallers els fan per a tots els públics, tant si és gent de fora com d'aquí. Ells estan oberts a tot i a tothom per tal de fer divulgació i preservar el patrimoni gastronòmic català.

Normalment, ho fan tot amb català, ja que és la seva llengua materna i, per tant, els hi surt natural. De totes maneres, també poden parlar amb castellà si els hi demanen.

En Xicu a l'hora de parlar de preus posa l'exemple de l'últim sopar gastronòmic que van fer a Barcelona, "perquè no hi ha cap negoci aquí sinó que només fem que no hi sortim perdent". El sopar va costar 38€ a la gent que hi va anar. Ells sempre s'adapten a la demanda, perquè no tenen ni programació ni horaris, "ho fem tot quan algú ens ho demana".

No tenen cap aula de cuina, sinó que ho fan en un local/casa al centre de Sils, on hi ha un menjador amb una taula llarga, una cuina, un lavabo, un despatx i una sortida. Quan es troben que tenen grups grans, van a la Domus Sent Soví a Hostalric, que és una gran aula gastronòmica on allà disposen d'un gran i ampli espai equipat.

"Publicitat com a tal no en fem cap", sinó que a través de les fires i les mostres que fan, es donen visibilitat i la gent després ja contacta amb ells directament. Quan tenen més feina és durant els mesos de primavera i tardor i l'estiu és quan en tenen menys. "Ara ha canviat molt perquè des de la pandèmia que ens ha costat molt tornar a arrencar i també nosaltres ja som grans i tenim una edat".

Les reserves sempre es fan a través del correu electrònic i la demanda sempre busca la seva promoció. "Jo crec que quan un hotel et demana que hi vagis a fer una mostra el que volen és tenir promoció, una altra cosa és la gent que ve a

veure-ho que potser si que els hi interessa la gastronomia i també venen a menjar”.

Ell no sap si un producte així només adreçat a turistes funcionaria perquè una cosa és el que fan ells sense intenció de negoci i una altra és convertir-ho en negoci. “Si no s’ha fet això és perquè ningú s’ha atrevit, però tant de bo funcionés i vingués gent aquí per aprendre aquestes coses”. També reconeix que la cuina tradicional s’està perdent perquè no estem fent el que hem de fer. Posa d’exemple la inauguració d’una fira gastronòmica que van anar a Forlimpopoli, a Itàlia, on els van convidar, perquè “volien portar una entitat gastronòmica que tingués com a objectiu la cuina tradicional i l’única que van trobar al món va ser nosaltres”.

Una reflexió molt interessant que va fer és que quan les dones de la Cuina a Sils cuinen per gent de fora que no han provat mai aquells plats sempre les feliciten i els hi diuen lo bo que és i després, fan el mateix plat a casa seva i ningú els hi diu res. “I això té un component molt important a l’hora de fer les coses perquè si t’ho diuen i t’ho agraeixen, et sents valorat”.

*L’entrevista sencera la podeu llegir a l’Annex II, pàgina 86.*

## **5.2 Posada en comú**

Després de parlar amb les diferents empreses i persones que ofereixen un producte de taller de cuina tradicional o basada en els productes del territori, es poden observar unes quantes coses.

Les 6 ofertes són una mica diferents, perquè n’hi ha que se centren més en la cuina tradicional, sigui marinera o més d’interior, i d’altres que estan més basades en els productes de proximitat i del territori com els de la Mariona i l’Antonieta que s’enfoquen més en les elaboracions pràctiques i que siguin aplicables al dia a dia, però tot i així segueixen una dieta mediterrània i això implica fer les elaboracions amb productes del territori i de temporada. Des d’una perspectiva ambiental, això és molt positiu, ja que, una cuina amb productes de proximitat i de temporada afavoreix a la riquesa del territori i ajuda a combatre la contaminació produïda pel transport dels aliments importats d’altres països.

Els clients interessats en aquests tallers són tant locals com estrangers, els oferents estan oberts a oferir el seu producte a tots els públics. L’Espai del Peix és l’únic que també es dirigeix a escoles i universitats, perquè també té un objectiu pedagògic i de divulgació. Conseqüentment els tallers s’ofereixen en diferents idiomes. Tots coincideixen que el català i el castellà són els més

utilitzats, seguits de l'anglès i amb més diferència ja hi ha el francès. Cal destacar que alguns grups de turistes ja es porten el seu traductor i, per tant, no fa falta fer la classe amb una altra llengua perquè el traductor és l'encarregat de traduir tot el taller.

Tots els tallers s'ofereixen sota demanda, en excepció dels que es basen en una cuina més diària que tenen una programació específica i l'Espai del Peix, que al ser un espai gran també tenen una programació durant tot l'any.

Els preus oscil·len entre els 25 i 50€ per persona. En aquest preu s'inclou el taller i un tast o un àpat. El més barat és el de l'activitat de fer fuets, ja que el taller només costa 17€. En el marc econòmic que estem actualment són preus molt correctes i assequibles, la relació qualitat-preu està més que bé, perquè en alguns casos, un menú en un restaurant ja té aquest cost i aquí hi ha el valor afegit del taller. La duració de tots va d'entre una hora i mitja fins a dues hores i mitja. Per ser tallers adreçats a turistes, han de tenir una durada curta, perquè si no dona la sensació que s'està perdent molt temps i quan s'està de viatge sempre es vol aprofitar cada minut, per tant, és important que la durada no sigui molt extensa.

El lloc on es duen a terme aquests tallers són aules de cuina de petita o mitjana capacitat que estan en espais adaptats, com per exemple els baixos d'una casa, dins una consulta mèdica o un obrador d'una carnisseria. L'aula més professional és la de l'Espai del Peix, ja que és un espai ampli i perfectament equipat. També destacar que tots els tallers són en format showcooking, perquè la inversió és més petita que no equipar tota una aula amb tots els electrodomèstics i elements necessaris per cuinar per cada persona que hi participa.

Tots coincideixen que la demanda és més alta quan comença a fer bon temps, per tant, estiu, primavera i en alguns casos, la tardor. També estan d'acord que l'hivern és l'època més fluixa. Això coincideix a la perfecció amb la temporada alta i la temporada baixa quan parlem de turisme. Per tant, es pot relacionar que aquesta activitat és influïda pel turisme, sigui estranger o nacional.

La promoció d'aquests tallers no és gaire professional. La publicitat només es fa a través dels perfils de les xarxes socials com Instagram o Facebook de cada empresa. També a través de les webs pròpies o de turisme de la zona, com Turisme Garrotxa, Vic Turisme, Turisme Lleida o el Patronat de Turisme de Girona Costa Brava. El correu electrònic també és un canal força utilitzat per fer difusió de la informació relativa als tallers. Aquest punt és bastant feble en tots els tallers, faltaria professionalitzar-ho i invertir-hi més recursos.

Per poder reservar la majoria d'aquests tallers s'ha de fer a través del correu electrònic o la web. Això pot ser uns dels elements que en dificulta la participació, ja que no hi ha cap plataforma on es pugui trobar l'oferta conjunta. Només hi ha plataformes que ofereixen tallers a nivell de Barcelona ciutat, però no hi inclouen la resta del territori.

Finalment, molts coincideixen que un producte de tallers de cuina adreçats a turistes podria funcionar, però per poder arribar a viure només del públic estranger és molt difícil a causa de l'estacionalitat principalment i, per tant, s'ha de tenir en compte a la població local i fer-los partícips.

En resum, aquests tallers no són estrictament pensats per un públic turista perquè només 2 persones han aconseguit viure d'això i els altres ho ofereixen com una activitat extra o complementària.

Per assolir l'èxit d'aquestes activitats faria falta una inversió en recursos humans i posar gent qualificada/formada en aquest àmbit per portar a terme la gestió dels tallers i, per tant, professionalitzar el sector.

### **5.3 L'anàlisi de la demanda**

En aquest apartat, la mostra recollida és de sis persones que van de vint fins a seixanta-quatre anys i de diferents llocs del territori català, centrats a les comarques d'Osona, l'Alt Empordà, Gironès i el Baix Camp. La selecció d'aquestes persones s'ha fet tenint com a prioritat el seu interès pel món de la gastronomia, deixant de banda si s'hi dediquen o simplement és una forma d'oci i un altre aspecte que també s'ha valorat és que fossin persones que acostumessin a viatjar.

Les entrevistes s'han desenvolupat de manera presencial excepte dues persones que es va realitzar a través de videotrucada. Totes van tenir una durada aproximada d'entre 15 i 20 minuts. (Trobareu la transcripció de totes les entrevistes a l'Annex I)

Les preguntes que es van fer a cada persona entrevistada són les següents:

1. Perquè et consideres un foodie?
2. Quan viatges, t'endinses dins la gastronomia del país? Per què? Com?
3. Quan viatges cuines els teus propis àpats?
4. Has fet mai un viatge gastronòmic? On?
5. Si és que si, quines activitats vas fer? Què destacaries?
6. Has fet mai un taller de cuina a un altre país? Per què?
7. Coneixies aquesta tipologia d'activitats com a turista?

8. Quina utilitat creus que tenen aquestes activitats tant des del punt de vista del turista com de la destinació?
9. Creus que Catalunya té el potencial per oferir aquest producte? Per què? Coneixes algun exemple?

Al principi es feia una introducció del tema del treball i la raó per la qual se'ls havia escollit per participar en el treball.

A continuació es fa una anàlisi de cada una de les entrevistes i al final es fa una posada en comú de les idees que han anat sortint.

### **5.3.1 Biel Bonada**

En Biel és un noi de vint-i-nou anys que treballa de veterinari. Es considera una persona foodie perquè “m’agrada menjar bé i gaudeixo de conèixer el què estic menjant i d’on provenen els ingredients, bàsicament, m’agrada la gastronomia de qualitat”. Sempre que viatja intenta provar el menjar propi del país on està. S’endinsa a la gastronomia del país que viatja, generalment a través de restaurants locals, ja que sempre que pot intenta no cuinar quan està fora, per així descobrir nous gustos i provar coses diferents a les que ja està acostumat.

Ell no ha fet mai un viatge gastronòmic, però si que “dins d’un viatge he fet alguna activitat gastronòmica com per exemple un tast de vins i formatges” però un viatge que la motivació principal fos la gastronomia no n’ha fet mai cap.

Tampoc ha fet mai cap taller de cuina en un altre país i desconeixia que es poguessin fer aquesta tipologia d’activitats en altres països o que fossin pensades per a turistes. Més ben dit, no s’havia plantejat mai aquesta opció. Coneix a gent que dins d’experiències Erasmus, per exemple, si que ha fet algun taller de cuina en un altre país, però no coneix a ningú que ho hagi fet com a turista.

Ell creu que els tallers de cuina per a turistes poden servir perquè “la persona intenti aprendre el procés d’elaboració d’un plat concret d’una regió i valori tant l’ingredient com el procés de produir-lo” i per part del país receptor, serveix per “donar a conèixer tradicions o costums de la zona on es fan”.

Diu que Catalunya si que té el potencial suficient com per oferir aquest producte, perquè la cultura gastronòmica que hi ha és molt potent.

*L’entrevista sencera la podeu llegir a l’Annex I, pàgina 54.*



### 5.3.2 Marina Bardolet

La Marina és una dona de seixanta-quatre anys ja jubilada, però havia treballat sempre de professora de català. Ella considera que menjar és un plaer i li agrada tant menjar plats de la cuina tradicional catalana com també provar coses d'altres països quan viatja. Diu que "menjar bé i la gastronomia és una font de salut".

Acostuma a fer més d'un viatge cada any i sempre que està a altres països, intenta provar-ho una mica tot quan menja a restaurants. I, per tant, s'endinsa dins la gastronomia del país on és.

No ha fet mai cap viatge gastronòmic, però no descarta fer-ho algun dia.

Quan està viatjant no cuina mai els seus àpats, abans va a algun supermercat a comprar algun entrepà o una amanida, per exemple.

Tampoc ha fet mai un taller de cuina en un altre país. Reconeix que no coneixia aquesta tipologia d'activitats com a turista, però perquè no s'ho havia plantejat mai. Diu que aquests tallers poden servir per conèixer la gastronomia del país i també és una altra manera de conèixer-lo, ja que forma part de la seva .

Veü potencial a Catalunya per poder oferir aquests tallers, ja que "la cuina catalana és molt rica i hi ha un molt bon nivell culinari al país".

*L'entrevista sencera la podeu llegir a l'Annex I, pàgina 55.*

### 5.3.3 Núria Clarós

La Núria és una noia de vint anys que està estudiant el grau en Turisme a la UdG. El motiu principal pel qual es considera una foodie és perquè va als llocs pel menjar, mira on hi ha més oferta i qualitat i per exemple se'n va a França pels bons vins, a Galícia pel marisc...

Quan viatja abans de planificar la ruta busca els restaurants que anirà per així endinsar-se a la gastronomia del lloc on està. Per fer això, també es basa en els instastories que veu a l'Instagram, on gent que ha anat a algun restaurant i ha penjat alguna foto, doncs si el que veu, li agrada, s'ho apunta per si mai va a aquell lloc, doncs aprofitarà per anar a aquests restaurants.

Ha fet un viatge gastronòmic al País Basc, que hi va anar pel menjar i el beure que hi ha allà, com els pinxos, la sidra, el bon vi... Diu que va ser "impressionant"!

Pel que fa a cuinar els seus propis àpats quan viatja, depèn d'amb qui viatja. Si va amb els seus pares, van sempre a restaurants, però si va amb amics o amigues, acostumen a cuinar-se un àpat i l'altre el fan a fora.

Mai ha fet un taller de cuina en un altre país, però si que quan anava a visitar la seva àvia a Bolívia, feien com una mena de panellets i ella li ensenyava com ho feien i recorda que utilitzaven un morter enorme per fer la massa.

Ella ja coneixia aquesta tipologia d'activitats com a turista i creu que serveixen per donar a conèixer la gastronomia, però també el xef que els fa, ja que "pot ser un dels motius perquè la gent decideix participar-hi". Des del punt de vista de la destinació, els hi serveix per diferenciar-se d'altres països, ja que pot ser un element clau per algunes persones a l'hora d'escollir un destí.

Creu que Catalunya té el potencial per oferir aquests tallers, ja que per exemple, a ella que li agrada el vi, pot servir per potenciar la varietat del lledoner que és autòctona de l'Empordà i pot ser un punt diferencial perquè la gent vingui a fer tastos o tallers. Coneix diferents llocs on es fan tallers, com per exemple la Iolanda Bustos que treballa amb plantes aromàtiques, a Colera fan una activitat amb Kayak seguida d'un tast de vins i un showcooking o el Celler Espelt que també tenen alguna activitat.

*L'entrevista sencera la podeu llegir a l'Annex I, pàgina 57.*

#### **5.3.4 Oriol Portell**

L'Oriol Portell és un home de cinquanta-un anys que treballa com a professor de llengües aplicades a la Universitat de Vic. Diu que no es considera un *foodie*, però que li agrada molt cuinar, sobretot pastisseria. Durant la setmana cuina coses senzilles com tothom, això si, intenta que siguin el màxim de saludable possible i el cap de setmana quan té més temps fa elaboracions més complexes. Quan surt a menjar a fora, en restaurants, no li agrada fer fotos al menjar i penjar-les, sinó que gaudeix menjant.

Ell té un perfil d'Instagram (@a34de15) on penja les seves elaboracions de pastisseria i també té un blog ([www.atresquartsdequinze.net](http://www.atresquartsdequinze.net)) on publica les receptes acompanyades d'un text. Si hi fas una llegida, sents que et transmet la seva passió pel món dels dolços.

A l'hora de viatjar intenta endinsar-se a la gastronomia del país que visita però "des d'un punt de vista molt tranquil i normal". Li agrada molt viatjar i sempre acostuma a tastar coses pròpies del país on està, plats locals. Busca llocs que l'atreuïn, però no per típics sinó per coses que "sembla que poden ser casolanes

i autèntiques”. També puntualitza que a vegades quan diem la paraula típic, “ens referim a una cosa molt turística i intento que no sigui així, en tot cas que sigui un bon local”.

No ha fet mai un viatge gastronòmic i tampoc acostuma a cuinar-se els seus àpats quan està de viatge. Alguna vegada, si està en un apartament potser si que aprofita per cuinar algun àpat, però si no menja coses del país on està.

Una vegada que va anar a País, va aprofitar per fer un taller de pastisseria. Era un taller més adreçat als locals, ja que era l'únic participant estranger. El taller consistia a fer un pastís que ells et proposaven i a mesura que l'anaves fent t'anaven explicant les tècniques. Va decidir fer el taller perquè París és una de les meques dels pastissers i li interessava veure com treballaven allà.

Explica que “fa molt poc vaig anar a Portugal i vaig agafar un allotjament AirBnB i quan fas la reserva ja et recomana diferents activitats i moltes d'aquestes eren de tallers de cuina i consistien a passar una tarda fent una activitat gastronòmica i eren especialment adreçades a turistes”.

Creu que aquestes activitats serveixen per endinsar-se una mica dins la cultura dels països, ja que “la cultura gastronòmica és una part molt important de la cultura d'un país”. Pel que fa a la destinació, li aporta “donar a conèixer la seva cultura, és a dir que la gent aprengui a estimar les coses més immaterials, però que també formen part del país”.

Li veu molt potencial a Catalunya per oferir aquests tallers. Diu que “tenim una cultura gastronòmica molt rica ... i també cada vegada hi ha productes més bons”. Ell coneix en Marc Casabosch que havia tingut una casa rural al Solsonès on oferia sortides per conèixer l'entorn i després cuinava amb els productes. També coneix la Iolanda Bustos que havia tingut un restaurant i ara es dedica a cuinar a demanda amb herbes aromàtiques.

*L'entrevista sencera la podeu llegir a l'Annex I, pàgina 58.*

### **5.3.5 Mireia Pascual**

La Mireia és una dona de quaranta anys, sommelier i professora de la Universitat de Girona, on també forma part de la càtedra de gastronomia. Es considera una *foodie* perquè li agrada la gastronomia i pensa que la gastronomia és cultura. La gastronomia forma part del seu dia a dia i diu que “tenim la sort d'estar al Mediterrani i tenir la dieta que tenim i també a nivell de restauració som un país referent”.

Sempre que viatja s'endinsa dins la gastronomia del país on està i pensa que la gastronomia "és com una mica el gran desconegut" però també és identitària del país. El primer que fa quan arriba en un lloc nou és buscar els mercats locals i els productes que tenen. Posa d'exemple el seu viatge més recent al Nepal, on va descobrir la sal negra que utilitzen allà i totes les espècies que fan servir per gairebé tot. Coneix la gastronomia dels països a través dels restaurants, els mercats locals, a través de les pàgines web o últimament a través dels blogs. Reconeix que a vegades costa trobar informació dels llocs en l'àmbit gastronòmic, ja que n'hi ha molta en l'àmbit cultural, per exemple, però a nivell gastronòmic hi ha llocs que costa més trobar-ho. Normalment, sempre menja en restaurants quan està viatjant i així també aprofita per provar coses noves.

Cada any fa algun viatge vinícola, ja que es dedica més a això. Hi va per descobrir nous cellers que li semblen interessants o per fer visites a cellers amb els quals tracta. Ha estat a diferents regions vinícoles com La Rioja, la Rivera del Duero, Ries Baixes, al Piamonte a Itàlia, a la Borgonya... "viatges específicament gastronòmics no, però si entenem que la gastronomia la forma el menjar i el beure, llavors entendríem que si".

En aquests viatges les activitats principals que ha fet han sigut visites als cellers amb tasts i visites a les vinyes, amb alguns fins i tot ha pogut fer la verema i d'altres tenen restaurant al mateix celler i hi ha fet el maridatge amb els seus vins. Una vegada a través d'uns contactes, va arribar a visitar un restaurant de 3 estrelles Michelin a Itàlia.

Ha fet activitats gastronòmiques que consistien en visites als mercats locals i també va participar en un taller de cuina a Itàlia. Primer va visitar el mercat on li van ensenyar tots els productes que es podien trobar i seguidament va anar a una aula gastronòmica on va fer el taller de pasta fresca, "vam tallar els espaguetis amb ganivet, a cotello, que no ho havia fet mai a la meua vida", al final es van quedar a dinar i van menjar la pasta que havien estat fent. També explica que fa uns anys tenia una start-up a Barcelona que tractava de foodie tours i buscaven aquesta tipologia de productes "que se'n anessin una mica de la part més turística".

Per ella, aquestes activitats serveixen per integrar-se dins la part cultural-gastronòmica d'un país i per entendre més enllà, "al final, doncs, una pasta fresca no és tan senzilla de fer". Per la destinació, oferir aquests tallers, és una manera de posicionar-se gastronòmicament, tot i que moltes vegades les webs mateixes de les destinacions no tenen en compte aquesta part gastronòmica. Posa d'exemple els mercats setmanals dels diferents pobles de Catalunya, "no hi ha

un buscador genèric on trobis tota la informació”, a on es fan, quins dies, què s’hi pot comprar, quins productors hi ha... “falta professionalitzar-ho”.

Creu que Catalunya té el potencial suficient per oferir tallers de cuina a turistes, ja que tenim molt bons productes, “des de la ceba de figueres, la poma de Girona, el calçot de Valls, els mongets de Santa Pau... ho tenim tot, i tenim el clima i a més a més el territori!”. També menciona els productes amb indicació geogràfica protegida (IGP), els segells de qualitat, “aquestes eines ajuden a tenir bons productes”.

Coneix alguns espais on fan o havien fet aquesta tipologia d’activitats, com el local market de Girona, que van haver de tancar per falta de volum de gent, l’Espai del Peix a Palamós, que hi ha una aula molt gran, l’Escola Hoffmann a Barcelona, però amb preus més elevats i a Roses que també hi ha una aula gastronòmica.

*L’entrevista sencera la podeu llegir a l’Annex I, pàgina 61.*

### **5.3.6 Montse Forné**

La Montse és una dona de cinquanta-sis anys de Reus que és administrativa. Es considera una foodie perquè sempre li ha agradat molt la gastronomia, “provar i explorar els sabors i conèixer els restaurants, tot el que hi ha al darrere, els productors, els productes, d’on venen, com els cuinen, etc.”. Arribar més al fons de tot, no només quedar-se amb l’àpat i prou.

Generalment, quan viatja, s’endinsa en la gastronomia del lloc on està. Acostuma a anar als mercats, comprar allà els productes i cuinar-los ella mateixa. Així coneix productes nous, explica que va anar a Sicília i va voltar pels mercats, allà hi va trobar el peix espasa o uns bunyols amb espècies o una verdura que es diu tenerumi que el desconeixia totalment abans de trobar-lo al mercat. Gràcies a aquestes visites ha anat descobrint diferents productes com també maneres de cuinar-los. Sempre que pot s’agafa un apartament per poder-hi cuinar els àpats, tot i que també va en restaurants alguna vegada, i mira que els llocs on va siguin locals i no tan turístics.

Ha fet diversos viatges gastronòmics, tots pel territori català. Un va ser per la comarca del Ripollès on va estar visitant forns típics que fan el pa amb forn de llenya i també va visitar un obrador de formatges on va tenir l’oportunitat de fer mató. Un altre lloc on va anar és a la vessant de les patates que pots anar al camp a collir-les i després te les emportes. A l’Empordà, al Mas Marcè va fer una activitat com la de l’obrador de formatges i també va fer un tast.

No ha fet mai cap taller de cuina en un altre país però per aquí sí. Desconeixia que estant de viatge es poguessin fer aquesta tipologia d'activitats, diu que "molts cops costen de trobar aquestes coses".

Els tallers de cuina adreçats a turistes pensa que tenen molta utilitat perquè gràcies a això, es pot arribar a conèixer tota la cadena de productors, productes, les receptes, l'origen... "és una manera de preservar les tradicions també".

La Montse creu que Catalunya té el potencial suficient per oferir aquest producte a la gent que ens visita "perquè estem envoltats de tradició, de mar, de muntanya, tenim tots els elements". Però veu que falta promocionar-ho bé i que així la gent ho conegui.

*L'entrevista sencera la podeu llegir a l'Annex I, pàgina 64.*

#### **5.4 Posada en comú**

Totes les persones entrevistades, amb més o menys mesura es consideren *foodies*. Tots reconeixen que tenen un interès pel món de la gastronomia, gaudeixen del bon menjar, els hi agrada provar diferents aliments, sempre estaven oberts a coses noves i amb més o menys mesura, acostumen a cuinar. Per tant el target que es buscava o la selecció de les persones podem dir que ha estat encertada.

A l'hora de viatjar, tots gaudeixen i intenten endinsar-se al màxim en la gastronomia del país on estan. Molts ho fan a través dels restaurants, que és l'experiència més coneguda i accessible per a tothom, però d'altres també ho fan a través dels mercats locals i per tant, coneixent més a fons els productes de la zona, com a través de tastos o activitats més experimentals. Els restaurants procuren que no siguin molt turístics, sinó que busquen productes més específics de la zona, més locals, per tal de poder viure una experiència més autèntica i vinculada al territori.

El tema de cuinar els seus propis àpats, la majoria coincideixen que quan estan de viatge, no acostumen a cuinar, però n'hi ha que diuen que sí. Cuinen amb els productes que troben al mercat local i intenten imitar el menjar del territori on estan. Així també és una manera de descobrir noves receptes i nous aliments que potser en el nostre territori no arriben o no són tan comuns. A través d'això s'aconsegueix una cultura gastronòmica més rica.

Els viatges gastronòmics són els grans desconeguts. Només dues persones n'han fet varis però tots els altres no n'han fet mai cap, i de fet tampoc s'ho han plantejat mai o no els hi ha passat pel cap aquesta idea. Molts han fet activitats

gastronòmiques dins d'algun viatge però el fet que la motivació principal del viatge fos gastronòmica, només dues persones ho han afirmat.

Tots coincideixen que Catalunya té el potencial necessari per oferir tallers de cuina als turistes. Pensen que la riquesa culinària i de productes locals que hi ha és un punt molt positiu per aconseguir l'èxit.

## 6. Conclusions

Per concloure el treball i la part pràctica, s'han extret les següents conclusions per poder donar resposta als objectius plantejats inicialment.

S'ha aconseguit fer una anàlisi de la demanda del mercat potencial dels tallers de cuina com a activitat turística, tot i que moltes de les persones entrevistades no havien participat mai a una activitat així, han reconegut que els hi agradaria participar-hi o que ho faran en un futur, ja que molts també desconeixien aquest producte com a turistes. Això és per la falta de promoció que fan les empreses que ofereixen aquests tallers, pel fet que no hi destinen una gran inversió i s'ho autogestionen ells mateixos, per tant, no compten amb l'ajuda de professionals del sector.

Per altra banda, no s'ha assolit l'objectiu de fer una recerca exhaustiva d'aquesta demanda de mercat a nivell europeu i internacional, per falta d'informació. Es pot afirmar que aquest és un tema que encara és poc conegut i estudiat i, per tant, no hi ha molta informació a l'abast.

L'oferta d'aquest producte al territori català s'ha pogut analitzar a través de diferents entrevistes. En alguns casos s'ha visitat l'espai on es porten a terme els tallers. Amb aquestes entrevistes i visites als llocs, es pot concloure que falta una professionalització del sector perquè molts dels que ofereixen aquest producte, ho venen com un producte complementari de la seva activitat principal i, per tant, no hi destinen ni recursos ni inversions, això fa que aquestes activitats quedin estancades i no puguin evolucionar gaire.

La temporada alta (abril - octubre), turísticament parlant, s'ha observat que coincideix amb els períodes de més demanda d'aquestes activitats i el mateix passa amb la temporada baixa (novembre - març). Això vol dir que, en part, el públic turístic també hi té un interès i forma part de la demanda que hi ha a Catalunya d'aquests tallers.

La hipòtesi del creixement potencial d'aquesta activitat s'ha pogut fer basant-nos en la candidatura de Catalunya regió gastronòmica mundial 2025. Si finalment surt elegida com a regió gastronòmica mundial, serviria com un gran impuls pel sector i totes les activitats relacionades amb la gastronomia que actualment hi ha a Catalunya, però que fins ara no tenen suficient protagonisme.

Aconseguir una cuina basada en els productes locals, afavoriria al benestar ambiental i al benestar de la població en general, com també afavoriria a una cultura gastronòmica més rica a nivell mundial.



Una idea per afavorir a la participació en aquests tallers, seria oferir uns paquets culturals on s'inclouguin diferents activitats com visites als monuments i museus i fer un taller de cuina, d'aquesta manera s'aconseguiria augmentar la demanda significativament.

Les pàgines web de les destinacions, tenen un paper clau en el desenvolupament i la promoció d'aquestes activitats. Perquè si des de la destinació no s'estan publicitant els tallers de cuina, és molt difícil que la gent acabi contractant aquesta activitat, ja que se l'haurà de buscar pel seu compte i tal com han dit les persones entrevistades, això suposava un impediment perquè costaven de trobar activitats d'aquest tipus.

Un cop acabat el treball, vull fer 3 reflexions que trobo interessants i m'han sorgit durant el desenvolupament d'aquest.

La primera és sobre la idea inicial del tema. Aquesta estava pensada com a tallers de cuina que es duen a terme a països en els quals viatges i el fet de participar-hi i endinsar-te a la cultura gastronòmica d'aquest país fa que quan marxis i tornis cap a casa teva, tinguis un souvenir de per vida. Ja que hauràs après a cuinar algun plat típic d'un altre país i de molt segur que si t'ha agradat el podràs replicar a la cuina de casa teva i fer-ne difusió amb la gent del teu entorn, per així aconseguir una cultura gastronòmica global més rica i desenvolupada. Aquesta idea encara no està gaire estesa i, per tant, la gent no la contempla, però en altres països ja és una realitat i tard o d'hora també ho acabarà sent aquí.

La segona és que perquè aquestes activitats prosperin i puguin ser una realitat ferma en el nostre territori, és clau l'ajuda i el finançament del sector públic, ja que sense el seu suport serà molt difícil aconseguir destacar la cultura gastronòmica del territori i fer-ne divulgació entre els milions de persones que ens visiten cada any.

I la tercera és que després de fer la recerca, es pot afirmar que no hi ha activitats només enfocades a turistes al territori català, aquestes, només es troben a la ciutat de Barcelona, ja que és on es concentra el volum més gran de turistes estrangers. Durant el procés de recerca d'empreses i llocs on oferissin aquest tipus de producte a Catalunya, vaig tenir dificultats per trobar tallers que al dia d'avui encara estiguessin operatius i que tinguessin el territori i la cuina catalana com a focus principal.

Ja per acabar, cal afirmar que la gastronomia catalana es troba en constant creixement gràcies a l'interès i la passió de cada vegada més persones. Això ens porta a pensar en un futur on la gastronomia tindrà un paper més destacat i se li

donarà més valor del que té actualment. Conseqüentment, també pot portar que el plantejament turístic tingui més en compte la cultura gastronòmica i, per tant, que s'hi destinin més esforços.

## 7. Bibliografia

Agyeiwaah, E., Elvis Otoo, F., Suntikul, W. & Huang, W. (2018, novembre 13)

Understanding culinary tourist motivation, experience, satisfaction, and loyalty using structural approach. *Journal of Travel & Tourism Marketing*, 36:3, 295-313, <https://doi.org/10.1080/10548408.2018.1541775>

*Catalunya aspira a ser Regió Mundial de la Gastronomia 2025.* (s.d.).

Govern.Cat. <https://govern.cat/salaprensa/notes-premsa/507262/catalunya-aspira-regio-mundial-gastronomia-2025>

*Catalunya, declarada Regió Europea de la Gastronomia 2016.* (s.d.).

Govern.Cat. <http://govern.cat/salaprensa/notes-premsa/286074/catalunya-declarada-regio-europea-gastronomia-2016>

*Catalunya, Regió Europea de la Gastronomia 2016.* (s.d.).


<https://www.catalunya.com/que-fer/tasta/catalunya-regio-europea-de-la-gastronomia-2016>

*Classe | diccionari.cat.* (s.d.). <https://www.diccionari.cat/GDLC/classe>

*Curs | diccionari.cat.* (s.d.). <https://www.diccionari.cat/GDLC/curs>

*Descobrir Vic—Vic Turisme.* (s.d.). <https://www.victurisme.cat/ca/que-s2019hi-pot-fer>

*Diccionari—GDLC | diccionari.cat.* (s.d.). <https://www.diccionari.cat/cerca/gran-diccionari-de-la-llengua-catalana>

*Diferencia entre Curso y Taller* . (s.d.). <https://www.diferencias.cc/curso-taller/>

*Diferencia entre curso y taller. Con definición y ejemplos para que quede claro.*

(2022, juliol 24). <https://www.crearycorregir.com/diferencia-entre-curso-y-taller-con-definicion-y-ejemplos-para-que-queda-claro>

Diferencias entre «clase» y «taller». (2013, juny 7). *El caso Pablo.*

<https://elcasopablo.com/2013/06/07/diferencias-entre-clase-y-taller/>

*Experiències | Reus.* (s.d.). <https://www.reusturisme.cat/experiencies>

*Home page - January 2023 - CUCINA Lorenzo de' Medici.* (2023, maig 9).

CUCINA Lorenzo De' Medici. <https://cucinaldm.com/en/>

Kokkranikal, J. & Carabelli, E. (2021, agost 12) Gastronomy tourism experiences:

the cooking classes of Cinque Terre. Marketing, Events and Tourism, University of Greenwich, London, UK, 1-12

<https://doi.org/10.1080/02508281.2021.1975213>

*L'any 2022 Lleida va travessar la barrera dels 200.000 visitants/any.* (2023, gener

17). [Notícia]. La Paeria - Ajuntament de Lleida.

<https://www.paeria.cat/ca/actualitat/noticies/l2019any-2022-lleida-va-travessar-la-barrera-dels-200-000-visitants-any-1>

*La gastronomía y la cocina marroquí una verdadera delicia de Marruecos |*

*Oficina Nacional de Turismo de Marruecos.* (s.d.).

<https://www.visitmorocco.com/es/descubrir-marruecos/gastronomia>

Litavniece, L., Silicka, I., & Dembovska, I. (2019). COOKING CLASSES AS A NEW GASTRONOMIC TOURISM PRODUCT. *Scientific Journal of Polonia University*, 32(1), Article 1. <https://doi.org/10.23856/3202>

ON DORMIR. (s.d.). *La Selva Turisme*.  
<https://www.laselvaturisme.com/directori/on-dormir/>

*Què fer—Activitats a la Garrotxa*. (s.d.). <https://ca.turismegarrotxa.com/que-fer/>

*Ressò internacional :: La cuina a Sils*. (s.d.).

[http://www.lacuinaasils.com/cat/resso\\_internacional.php](http://www.lacuinaasils.com/cat/resso_internacional.php)

Ruiz, R. (2019, febrer 28). *El triunfo del turismo gastronómico: Siete destinos para aprender a cocinar*. *elDiario.es*.  
[https://www.eldiario.es/viajes/rutas\\_gastronomicas/triunfo-turismo-gastronomico-destinos-aprender\\_1\\_1677122.html](https://www.eldiario.es/viajes/rutas_gastronomicas/triunfo-turismo-gastronomico-destinos-aprender_1_1677122.html)

*Siete rasgos para saber si de verdad eres un “foodie.”* (2017, maig 2). EL INDEPENDIENTE.

<https://www.elindependiente.com/tendencias/2017/05/02/siete-rasgos-para-saber-si-de-verdad-eres-un-foodie/>

*Significado de Foodie*. (s.d.). Significados. <https://www.significados.com/foodie/>

Suntikul, W., Agyeiwaah, E., Huang, W.-J., & Pratt, S. (2020). Investigating the Tourism Experience of Thai Cooking Classes: An Application of Larsen’s Three-stage Model. *Tourism Analysis*, 25(1), 107-122.  
<https://doi.org/10.3727/108354220X15758301241684>

TV3 (Director). (2023, maig 12). *Telenotícies migdia*—12/05/2023.  
<https://www.ccma.cat/tv3/alacarta/telenoticies/telenoticies-migdia-12052023/video/6219968/>

*VISIT PALAMÓS » PALAMÓS RECUPERA L'ACTIVITAT DE CREUERS AL PORT.* (s.d.). <https://visitpalamos.cat/ca/2023/05/08/5676/>

Yigit, S. (2022, abril 12) Is it possible to get to know a culture through cooking classes? Tourists experiences of cooking classes in Istanbul. *International Journal of Gastronomy and Food Science*. Volum 28  
<https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100527>

## **Annex I: Transcripció de les entrevistes de la demanda**

### **Entrevista Biel Bonada**

Edat: 29

Gènere: masculí

Ocupació: veterinari

- Perquè et consideres un foodie?

D'entrada no sé si em considero un foodie com a tal però si consideres que un foodie és una persona que li agrada menjar bé i gaudeix de conèixer el què està menjant i d'on provenen els ingredients, doncs d'acord. Per tant, em considero un foodie perquè m'agraden aquestes coses, la gastronomia de qualitat.

- Quan viatges, t'endinses dins la gastronomia del país? Perquè? Com?

Sí. Podríem dir que sí. Bàsicament intento quan viatjo, doncs no menjar Mc Donalds i provar el menjar d'allà. Si pot ser tradicional o propi del país. Perquè m'agrada provar coses diferents i descobrir nous gustos. Això ho faig bàsicament a través de restaurants.

- Has fet mai un viatge gastronòmic? On?

No. Potser dins d'un viatge he fet alguna activitat gastronòmica, com per exemple anar a un tast de vins i formatges o anar a veure una formatgeria en concret o alguna cosa així si però un viatge només per un tema gastronòmic no.

- Quan viatges cuines els teus propis àpats?

Normalment no. Sempre intento menjar a fora.

- Has fet mai un taller de cuina a un altre país? Perquè? (Si és que si, detallar)

No, no n'he fet.

- Coneixies aquesta tipologia d'activitats com a turista?

Com a turista no, la veritat. Sé que per exemple gent ha fet experiències similars però no pensava que fos un tema enfocat a turisme sinó que dins una experiència

Erasmus o intercanvi un taller de cuina o coses així si que conec gent però així com a turista no.

- Quina utilitat creus que tenen aquestes activitats tan des del punt de vista del turista com de la destinació?

Doncs suposo que en part, l'objectiu és que la persona intenti aprendre el procés d'elaboració d'un plat concret d'una regió i valori tan l'ingredient com el procés de produir-lo i perquè no també donar a conèixer tradicions o costums de la zona on es fa aquest curs o taller.

- Creus que Catalunya té potencial per oferir aquest producte? Perquè? Coneixes algun exemple?

Jo crec que sí. Perquè és un país on les tradicions culinàries destacades, per exemple, jo vaig estar un temps a Croàcia en un Erasmus i el menjar allà era bàsicament italià i no tindria sentit però crec que Catalunya sí que té plats i receptes pròpies com per poder explotar-les de manera encarades en un turisme més pràctic o més d'aprendre coses, no pas veure sinó també fer una mica més d'immersió.

### **Entrevista Marina Bardolet**

Edat: 64

Gènere: femení

Ocupació: Professora jubilada

- Perquè et consideres un foodie?

Jo crec que menjar és un plaer, per tant, menjar bé et dona el plaer i el goig i en part de que m'agrada menjar les coses de la cuina tradicional catalana, doncs quan viatjo també m'agrada menjar les coses dels altres països. I també m'agrada el menjar bé i la gastronomia perquè també és una font de salut, per tant no només m'agrada menjar bé pel gust del paladar sinó que també aportar al cos els nutrients que més em poden beneficiar des del punt de vista de la salut.



- Quan viatges, t'endinses dins la gastronomia del país? Perquè? Com?

Intento provar-ho una mica. Hi ha llocs que els preus son bastant cars i llavors ho fas menys però si vas a països on el cost de menjar a fora és assequible doncs es clar, vas a menjar el que es menja allà i si és a fora en un país que és molt car home doncs, provar una mica si però amb menys qualitat i llavors tires d'entrepans o de supermercat que també és bo. M'hi endinso bàsicament a través dels restaurants.

- Has fet mai un viatge gastronòmic? On?

No, però podria estar bé fer-lo. No dic pas que no ho faci algun dia.

- Quan viatges cuines els teus propis àpats?

Cuinar no, vull dir que si no anem al restaurant tirem d'entrepans i supermercat.

- Has fet mai un taller de cuina a un altre país? Perquè?

No. Aquí si però en un altre país no.

- Coneixies aquesta tipologia d'activitats com a turista?

No, però no m'ho he plantejat. M'imagino que si m'ho hagués plantejat si que ho hagués trobat. No m'havia passat pel cap perquè clar, quan surts intentes aprofitar aquells dies de vacances per visitar una mica el país però clar, si te'n vas a fer una curset, o necessites més temps o si fas una cosa ja no fas l'altra.

- Quina utilitat creus que tenen aquestes activitats tan des del punt de vista del turista com de la destinació?

Doncs que la persona que s'apunta al curset conegui la gastronomia del país i és una manera més de conèixer aquell país. Un altre se n'anirà a veure tots els museus o una altre cosa, però clar, és un aspecte més de la cultura d'aquell país.

- Creus que Catalunya té el potencial per oferir aquest producte? Perquè? Coneixes algun exemple?

Oi tant! Jo crec que sí, perquè la cuina catalana és molt rica, molt variada. I hi ha un molt bon nivell al país, en general es menja molt bé.

No conec cap lloc on es facin aquestes classes per aquí Catalunya.

## Entrevista Núria Clarós

Edat: 20

Gènere: femení

Ocupació: Estudiant de Turisme / professora d'anglès

- Perquè et consideres un foodie?

Doncs, crec que el motiu principal seria perquè vaig als llocs pels menjars, a on hi ha més oferta i qualitat. Per exemple, marxo a França pels bons vins, o a Galícia pel marisc...

- Quan viatges, t'endinses dins la gastronomia del país? Perquè? Com?

Sí, 100%. De fet, si viatges trobo que abans de planificar la ruta, fas els restaurants que tinguin millors crítiques, ressenyes... Principalment ho faig perquè penso que ja que estic anant a un altre lloc i sé que tindrà molta varietat de llocs per escollir i també fa molt que la gent pengi instastoris maques d'un lloc maco de Menorca per exemple, doncs diré mira, si mai hi vaig aniré a visitar aquest restaurant.

A través de restaurants principalment.

- Has fet mai un viatge gastronòmic? On?

Sí, al País Basc. Tot va ser menjar i beure i les rutes... Impressionant.

Principalment, les activitats que vaig fer va ser conèixer la part antiga, la part nova, les platges, però després per dinar, sopar, qualsevol cosa ja anava a un bar. Del viatge destacaria els pintxos, la sidra i el bon vi.

- Quan viatges cuines els teus propis àpats?

Depèn. Si viatjo amb amics o amigues que podem fer per dinar alguna cosa al pis o el lloc on estem i després ja sortim a sopar. Si vaig amb els meus pares, sé que aniré a restaurants 100%, per tant no cuino.

- Has fet mai un taller de cuina a un altre país? Perquè?

Bueno, taller de cuina no ben bé però amb l'àvia a Bolívia fèiem algo típic d'allà amb la massa. Doncs, allà per exemple tenen la costum de berenar molt panellets o semblants i me'n recordo que a les 3 de la tarda comença amb un

morter enorme molt gran i posaven plàtan i tot això i llavors fèiem com petits panellets.

- Coneixies aquesta tipologia d'activitats com a turista?

Sí, de fet, la que més em sona ara perquè la tinc al costat és la Yolanda Bustos que fa aromateràpia o semblant.

- Quina utilitat creus que tenen aquestes activitats tan des del punt de vista del turista com de la destinació?

Donar a conèixer, perquè clar, depèn d'on vagis, perquè si fas un taller de cuina és perquè t'interessa la persona que ho fa o què fas, independentment de si tens habilitats per cuinar o no, jo que no en sé gaire, si hi ha una persona que m'interessa que ho fa, hi aniré de cap. La utilitat és donar-ho a conèixer i per la destinació, doncs, diferenciar-te. Perquè si hi ha un lloc de costa de sol i platja i fan un taller de cuina i t'agrada la gastronomia doncs aniràs allà però va molt per gustos.

- Creus que Catalunya té el potencial per oferir aquest producte? Perquè? Coneixes algun exemple?

100%. Començant, a mi que m'agrada molt el vi, potenciar el vi de l'Alt Empordà que tens la varietat autòctona del lledoner ja tens un punt diferencial perquè la gent pugui anar a fer tast de vins o tallers de cuina. Ara pel Vivid ho estan fent molt, tan esmorzar entre vinyes o cooking shows.

Espelt és un celler que sé que hi ha hagut alguna activitat, Peralada, a Colera però aquí per exemple fan activitats en Kayak i després fan tast de vins i després ve algun cuiner a fer un cooking show i a Cadaqués sobretot.

## **Entrevista Oriol Portell**

Edat: 51

Gènere: masculí

Ocupació: Professor de llengües aplicades a la Universitat de Vic

- Perquè et consideres un foodie?

No em considero un foodie. A mi m'agrada molt cuinar i m'agrada molt sobretot la pastisseria, el que passa és que el tema de cuinar jo soc molt pràctic, és a dir al dia a dia em cuino coses normals i intento menjar el màxim saludable possible i no em complico la vida. Si que és veritat que els caps de setmana si em poso a la cuina si que faig coses més complexes i llavors el fet de sortir a fora a menjar ho considero una cosa molt del dia a dia, si vaig a un restaurant tampoc em passo l'estona fent fotos del menjar, m'interessa més gaudir-ne que no pas que això es converteixi en una feina.

- Quan viatges, t'endinses dins la gastronomia del país? Perquè? Com?

Intento fer-ho, però des d'un punt de vista molt tranquil i normal. M'agrada molt viatjar, potser no ho faig gaire, perquè a vegades les circumstàncies personals no t'ho permeten però quan vaig fora intento tastar les coses del país. Per exemple, si vaig a Portugal no me'n aniré a menjar en una pizzeria, prefereixo, jo que sé, tastar plats locals. Intento buscar llocs que m'atraguin una mica, no tant per típics, més aviat coses que em semblen que poden ser casolanes i que poden ser autèntiques. A vegades quan diem la paraula típic ens referim molt a una cosa molt turística i intento que no sigui així, en tot cas més aviat que sigui un bon local però no molt turístic.

- Has fet mai un viatge gastronòmic? On?

Crec que no.

- Quan viatges cuines els teus propis àpats?

En principi no, depèn una mica del tipus de viatges que fas. Si alguna vegada he fet un viatge i he anat a un apartament si que potser aprofito una mica per cuinar algun àpat però sinó aprofito per menjar coses del país

- Has fet mai un taller de cuina a un altre país? Perquè?

Sí, vaig anar una vegada a París i vaig fer un taller de pastisseria. Era una activitat curta, d'unes 2 hores i la veritat és que la gent que hi anava era gent local, jo devia ser l'únic estranger. Era una classe que et proposaven un pastís i llavors el feies. Vaig decidir fer-ho perquè és el que m'agrada a mi, la pastisseria i llavors, París és una de les meques dels pastissera ja que hi ha uns pastissers molt bons i tenen unes tècniques molt concretes que els francesos les han desenvolupat molt bé i m'interessava veure-ho. Però era una activitat més pensada per a gent local.

- Coneixies aquesta tipologia d'activitats com a turista?

Sí, de fet fa molt poc vaig anar a Portugal i vaig agafar un allotjament a AirBnB i ja et proposa moltes activitats i moltes d'aquestes eren de tallers de cuina i consistien en passar una tarda fent una activitat gastronòmica com els tallers i eren adreçades a turistes.

- Quina utilitat creus que tenen aquestes activitats tan des del punt de vista del turista com de la destinació?

Jo penso que és per endinsar-te una mica dins la cultura dels països, clar, la cultura la formen moltes coses i la cultura gastronòmica jo penso que és una part molt important de la cultura d'un país i llavors, com a turista a mi m'interessa el que passa és que a vegades si vas amb altre gent no ho encabeixes dins l'itinerari. Si vas amb altra gent, t'has d'adaptar una mica. Però jo considero això, que com una part de la cultura és molt interessant.

La destinació li aporta donar a conèixer la seva cultura, és a dir que la gent aprengui a estimar les coses més immaterials però que també formen part del país.

- Creus que Catalunya té el potencial per oferir aquest producte? Perquè? Coneixes algun exemple?

Jo penso que moltíssim. A Catalunya tenim una cultura gastronòmica molt rica, no només pel fet que hi hagi molts plats i molt típics sinó perquè també cada vegada hi ha productes més bons i llavors també hi ha moltes coses a descobrir a l'entorn, per exemple, conec gent que es dediquen a ensenyar com menjar herbes que et trobes en els camps que son comestibles i que tenen molt potencial.

A veure, no sé si coneixes en Marc Casabosch que és un noi que ha fet molta investigació sobre horticultura i bolets que sortia a algun programa de TV3 i també ha escrit molts llibres i tenia una casa al Solsonès on hi feia coses d'aquestes. D'una banda oferia l'allotjament i per l'altra feia sortides amb la gent que s'hi allotjava per fer-los conèixer l'entorn.

També hi ha la Iolanda Bustos, que és la cuinera de les flors i aquesta em sembla que havia estat en restaurants i ara ha deixat de cuinar per dedicar-se a fer aquest tipus de coses més a demanda.

## Entrevista Mireia Pascual

Edat: 40

Gènere: femení

Ocupació: Professora a la UdG (càtedra de gastronomia) i sommelier

- Perquè et consideres un foodie?

M'agrada la gastronomia, llavors, penso que el final, la gastronomia és cultura. Tan quan viatjo com a casa, el fet de conèixer les verdures de temporada, a nivell de restauració som un país referent, tenim la sort d'estar al mediterrani i tenir la dieta mediterrani. Penso que la gastronomia és part del nostre dia a dia i a casa, ho he vist, la meva mare sempre ha cuinat a casa, ha anat al mercat i ho acabes implementant a la teva vida i no és que sigui més o menys foodie però considero que m'agrada i forma part de la meva rutina.

- Quan viatges, t'endinses dins la gastronomia del país? Perquè? Com?

Sempre. De fet, penso que és com una mica el gran desconegut, penses a nivell cultural, paisatgístic, senderisme, i la gastronomia també és identitària del país. El primer que sempre solc fer és buscar els mercats locals, quins hi ha i després els productes. Doncs jo ara últimament que he anat al Nepal, doncs productes, coneixem la sal de l'Himàlaia que és una sal rosa, però també n'existeix una de negra. Llavors, a nivell de condiment, el tema de les espècies, pel país que és no tenen accés al peix fresc, tot arriba deshidratat, treballen moltíssimes espècies perquè al final estan entre la Xina i la Índia i tenen tots aquests massalalas, els especiats, els encurtits.... Llavors, penso que en aquest cas, a través dels mercats és com pots començar a conèixer els productes típics de cada lloc. I després la gastronomia, quins són els plats típics, les elaboracions... A través dels restaurants, a través de les pàgines web a vegades i ara últimament a través dels blogs, hi ha molts bloggers a nivell gastronòmic que han viatjat molt i que hi ha molta gent que parla tot i que si que és veritat que a vegades depèn de quins destins hi ha molta més informació d'altres coses com a nivell cultural i potser a nivell gastronòmic n'hi ha menys però sempre s'acaba trobant alguna cosa.

- Has fet mai un viatge gastronòmic? On?

Els he fet vinícoles, jo que em dedico més a la banda del vi. Vinícoles en faig cada any, cada any intento viatjar en una regió vinícola ja sigui nacional o internacional, sobretot a Europa, per anar a visitar cellers que hi faig la distribució

o cellers que em semblen interessants, llavors he estat a Jerez, a La Rioja, a la Rivera del Duero, a Ries Baixas, al Piemonte a Itàlia, a la Borgonya, a la Vall del Roda, llavors vinícoles sí, específicament gastronòmics no però al final sí entenem que la gastronomia la forma el menjar i el beure, llavors entendríem que sí.

- Quines activitats vas fer en aquests viatges?

Visites a cellers, amb tast i visites a la vinya, n'hi ha inclús que hi pots fer la verema i inclús alguns tenen restaurants i hi pots fer maridatge amb els vins del celler. Realment, a nivell vinícola podem dir que els cellers, a part de vendre el vi han buscat formes de comercialitzar altres productes gastronòmics. Llavors, per exemple, el Piemonte a Itàlia era l'època de la tòfona blanca, vam anar a veure un amic d'un amic que treballava com a sommelier d'un 3 estrelles Michelin, doncs vam anar-lo a veure, no a menjar però al final sempre acabes trobant en aquest sector. Primer envies un correu electrònic al celler, els hi demanes informació de x i t'acaben dient doncs mira tenim aquest senyor que fa això, aquest que va a buscar tòfones, aquest altre que.... i acabes descobrint l'entorn.

- Quan viatges cuines els teus propis àpats?

Normalment sempre acabo anant a fora, també és veritat que si he viatjat amb el meu fill, que tinc un nen petit, doncs a vegades intentes buscar coses que siguin més o menys fàcils. Però diria que sí, sempre provar coses noves, sempre.

- Has fet mai un taller de cuina a un altre país? Perquè?

Sí. Tallers de cuina he fet tallers de visites de mercat i llavors taller de cuina a Itàlia, vam anar amb una gent que feien la pasta artesana, llavors vam tallar espaguetis amb ganivet, a cotello, que no ho havia fet mai a la meua vida, llavors no sabies. Sí i és com a activitat i de fet quan, fa varis anys que vam tenir aquesta agència, una start-up a nivell foodie tours a Barcelona. Allà el que intentàvem buscar eren aquests productes gastronòmics, que se'n anessin una mica de la part més turística i enfoquessin més la part aquesta gastronòmica, Però és complicat perquè al final el perfil de client que acaba fent aquestes activitats sol ser el turista que s'interessa per la gastronomia i els d'aquí costa una mica més. Perquè igual tu aquí faries una classe de sushi però potser no faries una classe de rostit. És complicat.

Les classes consistien en visites als mercats on t'ensenyaven diferents productes que podies trobar, productes més o menys típics de la zona i després vam anar en una aula gastronòmica que em sembla que aquí a l'Empordà n'hi

ha alguna a Roses i així i aquesta a Itàlia i vam preparar allà la massa, el menjar i després et quedaves a dinar allà.

- Quina utilitat creus que tenen aquestes activitats tan des del punt de vista del turista com de la destinació?

En realitat és com per integrar-te a dins d'aquesta part cultural-gastronòmica per formar-ne part i per entendre més enllà, que al final doncs, una pasta fresca no és tan senzilla de fer. També és veritat que jo llavors a casa no he fet mai pasta fresca, jo penso que és una cosa que la fas quan estàs de viatge per això et deia que al final, potser aquí fer una classe de bacallà amb samfaina seria complicat però en canvi potser una persona de fora ho veuria com molt atractiu. Llavors, per la destinació és una manera de posicionar-te gastronòmicament i que al final la gent no només et reconegui per la part cultural sinó que la vinculació gastronòmica també sigui important. En realitat, per exemple, en el màster de turisme cultural que impartim, una de les assignatures que és la gestió de destins gastronòmics, intentem parlar de que més enllà de la part cultural, de la part museística d'un destí, artística, arquitectònica, etc. aquesta part gastronòmica és important i és com posar-la en valor i a vegades inclús les mateixes pàgines web dels destins no tenen tota la informació. Per exemple la pàgina web de l'ajuntament de Girona costa buscar on és el mercat, quan es fa el mercat de la devesa, quins productors hi ha, què pots comprar, què no pots comprar, tota la part dels mercats dels diferents poblets, has de buscar a través de l'ajuntament, i no hi ha un buscador genèric que contingui tota aquesta informació. Falta professionalitzar-ho, al final nosaltres no som un destí principalment gastronòmic, som un destí cultural, de sol i platja, que formem part de la casta brava, llavors, si vols donar-hi aquesta empenta perquè acabi sent reconegut com a destí gastronòmic tot i que hi ha els roca que ajuden molt, igual faria falta.

- Creus que Catalunya té el potencial per oferir aquest producte? Perquè? Coneixes algun exemple?

I tant! Mira, tots els productes que tenim de IGP, les proteccions que hi ha, els segells de qualitat, totes aquestes eines que tenim, és perquè tenim molt bon producte, de fet és un producte que s'exporta, de fet jo tinc una molt bona amiga que treballa a Londres amb una empresa que fan distribució de productes gourmet i ella ven pèsol de llàgrima i calçot de Valls a Londres. Penso que tenim el gran potencial, des de la ceba de Figueres, la poma de Girona, el calçot de Valls, els mongets de Santa Pau, vull dir, és que ho tenim tot i tenim el clima, tenim a més a més el territori... si i tant!! Sens dubte!



Ara falta donar-li la volta perquè tingui un sentit i estigui ordenat.

Per aquí Girona, hi havia hagut un lloc que es deia local market però fa un parell d'anys que van tancar per la mateixa problemàtica, al final aquí necessites un volum de turisme molt elevat i si acabes treballant amb volums de grups molt i molt grossos de turista francès i així, llavors has de tenir unes aules molt grosses com un Espai del Peix a Palamós, a Barcelona hi ha varies escoles que ho fan, com l'escola Hoffmann que està al barri del Born a Barcelona el que passa que els preus són diferents, a Roses hi ha un altre lloc que també hi fan la certificació però faltaria aquesta empenta, aquest espai, el que passa que això es que aquí barreges, ha de ser una cosa pública que ha de fer l'administració o ho ha de fer una empresa privada i ha de ser una cosa privada? Llavors, si ho fa l'administració pública, els diners han de venir de l'ajuntament de Girona o d'un consorci, o de la diputació, si ho fa algú privat, llavors pot marcar ell el preu... és complicat.

## **Entrevista Montse Forné**

Edat: 56

Gènere: femení

Ocupació: Administrativa

- Perquè et consideres un foodie?

La gastronomia sempre m'ha agradat molt i m'agrada molt provar i explorar els sabors i conèixer els restaurants, tot el que hi ha al darrera, els productors, els productes, d'allà on venen, com els cuinen i tot això. No només quedar-te amb l'àpat i ja està, sinó intentar conèixer una mica més a fons.

- Quan viatges, t'endinses dins la gastronomia del país? Perquè? Com?

Sí, generalment sí. Perquè, també depèn del tipus de viatge i dels dies que tu t'hi estàs però si és curt, mira, costa una mica més però si t'hi estàs varis dies, doncs intentes agafar un apartament i visitar mercats, comprar productes allí i els cuines tu mateix. Per exemple, amb un viatge que vam fer a Itàlia, a Sicília, doncs vam voltar pels mercats, que n'hi ha molts, vam trobar el peix espasa que tan el pots fer a la planxa, com allí que és molt típic bunyols amb les seves espècies i tot i llavors intentàvem fer-ho nosaltres imitant els seus productes per consumir i així fer-ho més autèntic. Això, com t'he dit ho fem a través dels mercats i llocs i

restaurants que no siguin típicament turístics sinó que siguin més d'allí, més locals.

- Has fet mai un viatge gastronòmic? On?

Sí, n'he fet varis. Per exemple, un per aquí Catalunya, pel Ripollès visitant forns típics que elaboren el pa amb el forn de llenya tradicional, un obrador de formatges on tu pots anar elaborant, per exemple amb la llet de cabra un mató i després aquest mató el degustes amb una mica de mel que és molt bo. I després n'hi ha un altre, a la vessant de les patates, que pots anar al camp a collir-les i després emportar-t'ho. Més original que anar allí i enfangar-te...

A fora d'Espanya no n'he fet mai cap, perquè costa trobar aquestes coses, perquè no està publicitat i també si no hi estàs gaires dies i vols fer moltes coses, és difícil però si que m'agradaria fer-ho, la veritat és que sí.

- Quines activitats vas fer en aquests viatges?

Ens van explicar com fer el mató, veus tot el procés, com qualla, es posa amb les terrinetes, es deixa reposar i després pots fer una degustació amb el mató i els diferents formatges, i fins i tot et pots emportar la terrina. Això també ho fan a l'Empordà, allí a Mas Marcè que ho vaig fer una vegada i està bastant bé, és molt xulo.

- Quan viatges cuines els teus propis àpats?

Sí, generalment marxem gaires dies i podem agafar un apartament o un lloc que tingui cuina sí, però si son menys dies no, perquè no dona. Però particularment ens agrada i també poder fer-ho al gust teu i quan vas al mercat seu veus els productes i potser coneixes productes nous que també els pots provar. Per exemple, a Sicília vam trobar una verdura que es diu tenerumi que no sabíem ni que existia, ni l'havíem vist mai i saber com la fan, com l'elaboren, doncs m'agrada molt.

- Has fet mai un taller de cuina a un altre país? Perquè?

No, en un altre país no. Només per aquí a Reus, a Barcelona. A Barcelona havien fet uns tallers de la Sirena que tu t'apuntes i amb productes seus i un cuiner reconegut o a vegades era anònim doncs, fan el procés allí en directe de l'elaboració i després fas una degustació i així també fan promoció dels seus productes. Per aquí a Reus també hi ha la Mariona Quadrada o el museu de la xocolata a Barcelona també ho fan.

- Coneixies aquesta tipologia d'activitats com a turista?

Com a turista no, perquè això que et deia, és difícil de trobar i com que hi ha tantes coses per fer, per descobrir i per veure, s'han de buscar més. Així com anar als mercats o al forn artesà és més fàcil però anar a un taller de cuina costa més de trobar.

- Quina utilitat creus que tenen aquestes activitats tan des del punt de vista del turista com de la destinació?

Molta utilitat, perquè és conèixer tota una cadena, des de per connectar els productors, el producte, la recepta que estàs cuinant, si t'expliquen d'on ve... fins al moment que t'assentes a la taula i ho degustes, és conèixer el lloc local, la gent d'allí, lo autèntic. És una manera de preservar les tradicions també potser. No tot ha de ser ràpid i pim pam, sinó que és una cosa que també fas a consciència, a poc a poc i dedicant-hi temps.

- Creus que Catalunya té el potencial per oferir aquest producte? Perquè? Coneixes algun exemple?

Catalunya i tant! Perquè estem envoltats de tradició, de muntanya, de mar, tenim tots els elements per poder fer això i per donar a conèixer els nostres productes, i tant. Jo penso que si es donés a conèixer i es promocionés, podria funcionar molt bé i s'hi apuntaria molta gent, també clar els preus haurien de ser ajustats, també com fan els cellers que és per allà on tira la gent i pels formatges també que les classes de cuina amb productes de la terra de cada localitat i això estaria molt bé. Jo penso que si que funcionaria si es promocionés bé.

Suposo que en algunes fires o esdeveniments ho fan això i després aquí a l'Empordà, les formatgeries ho ofereixen i alguns cuiners també ho fan però no sé cap lloc en concret.

## **Annex II: Transcripció de les entrevistes de l'oferta**

### **Entrevista Antonieta Barahona**

Localitat: Lleida

Càrrec: Metgessa de família, nutricionista i professora a la UdL

Descripció de l'activitat: Dins la seva consulta privada te muntada una aula de cuina on ofereix cursos de cuina per ajudar, a través de l'alimentació, als pacients malalts. Barreja el menjar bé, amb el saber cuinar i conèixer els aliments per aplicar-ho a la dieta diària dels pacients. Cada juny, durant 2 o 3 dies, perquè tampoc pot ser molt massiu, fa un taller de cuina amb un sopar al mig del camp de lavanda. El primer any es van fet tots els plats amb lavanda, després la vam anar posant, sempre amb la idea de les propietats que pugui tenir i fins ara sempre ha format part del menú, no amb tots els plats que presentaven però sempre forma part del menú d'aquest dia. Aquest serà el 6è any que es fa i amb la pandèmia no es va deixar de fer perquè com que era a l'aire lliure, ho vam poder continuar fent. En aquesta activitat si que acostuma a venir més gent de fora perquè amb l'excusa de veure els camps, després ja es quedava a sopar i a fer el taller.

- D'on va començar la idea? Com va sorgir?

La meua família sempre hem sigut així cuinetes, a part de que n'hi ha que són cuiners i tot i sempre ens ha agradat el tema de l'alimentació i el fet d'estudiar medicina a mi m'agrada més la prevenció que el treball hospitalari i vaig dir, si pogués fer alguna cosa que ho vinculés... i llavors vaig fer un màster en ciències de nutrició i a partir d'aquí vaig dir, doncs això ho relacionaré.

- Quant temps fa que oferiu aquest producte?

Igual fa vint i pico d'anys, no et sabria dir el pico però potser fa 25 anys que vaig començar a fer això. Des del començament que tenia la idea clara, que s'havien de conèixer els aliments i com s'havien d'utilitzar a la cuina

- A quin públic va dirigida l'activitat?

En principi és la gent que pot vindre a la consulta per fer-se una dieta però no és exclusivament amb aquestes persones perquè hi ha gent que ve per alguna malaltia o alguna coseta, fa la dieta i ja està però després jo sempre he pensat que inculcar a la gent jove o als més petits és interessant i després a tothom que li interessi, que no sàpiga cuinar o que li interessi menjar bé i aprendre a cuinar

però cuinar el dia a dia. I sempre m'ha interessat també molt els aliments i els productes locals, llavors, sempre he sabut on s'havia d'anar a buscar una cosa, quines èpoques determinades són de certs aliments i m'agrada llavors introduir-ho en aquest sentit.

Algú si que es veritat que a vegades he fet algun tipus de curs que per ser determinat han vingut de fora però tampoc és el més massiu, generalment és més gent de Lleida cuitat o els pobles del voltant. El que si que és cert és que alguna vegada he anat a fora a poblacions a donar tallers de cuina i com que col·laboro amb l'associació contra el càncer he anat a fer tallers i xerrades a poblacions on m'ho requereixen.

- Amb quants idiomes oferiu les classes? Quins?

Normalment és català, castellà i també et diré que algun l'hem fet amb anglès perquè hem tingut a vegades algun vincle, perquè soc professora de la Universitat de Lleida i alguna vegada hem tingut vincle amb algun congrés o alguna cosa que s'hagi fet a través de la universitat i s'ha fet per algú que ha vingut de fora.

- Quin tipus de cuina s'ensenya?

Soc molt fan de la dieta mediterrània i per tant, és la que aplico. I després és el dia a dia, coses que tu pots fer, coses més elaborades potser per algun dia especial però tu has de menjar cada dia. A mi el que m'interessa és que la gent mengi bé cada dia, no un dia especialment menjo bé i els altres subsisteixo. La idea és que persisteixes menjant bé cada dia.

- A quin preu s'ofereix el producte?

Doncs intento que no sigui massa car, que sigui assequible i que tampoc tinc una aula molt gran i per tant tampoc pot ser una cosa massificada, llavors hi caben 10-12 persones màxim i el preu actualment està sobre els 35€ la classe i el que fem és que vens a classe i el que cuinem ens ho mengem.

- Teniu uns horaris fixes o us adapteu a la demanda?

Generalment faig una programació, que a vegades és més curta o més llarga en funció del temps que tinc i normalment ho fem al vespre-nit i cap els últims dies de la setmana que és quan veig que la gent està interessada. Si que és veritat que puntualment n'hem fet algun el cap de setmana, dissabte al matí o dissabte a la tarda. Després també havia fet cuina infantil i aquest sempre era a l'estiu i per vacances, Nadal, Setmana Santa...

- A quin espai es duen a terme els tallers?

A la mateixa consulta mèdica.

- Quina publicitat es fa del vostre producte?

La publicitat sempre la faig amb contactes que jo tinc de correu, o via Instagram que també hi soc com a clínica de nutrició i també ho publico. Facebook potser més abans que ara i alguna vegada també ho he fet a nivell de publicitat perquè participàvem en un programa de TV Lleida i a vegades sortia però vull dir que, a part d'això tampoc pot ser molt massiu perquè no hi cap la gent i tampoc no m'interessa que s'hi apunti tothom, amb el sentit que només vingui qui li interessi l'alimentació saludable. Massivament no ho he fet mai, sempre amb petit comitè diguéssim.

- Quina és la vostra demanda per temporada?

És una mica flux continu. No puc dir que hi ha pics segons quina època. Si que és veritat que a vegades faig cursos una mica més temàtics com per exemple el curs de cuina de Nadal que hi ha gent que només ve amb aquest i faig alguns ara a l'estiu que son a fora al camp amb la lavanda i hi ha gent que només ve a aquest i després hi ha gent que ve a tots els que faig, siguin a on siguin.

- Quins creus que son els interessos de la demanda? Què busquen?

Bàsicament és conèixer la cuina saludable i que ho puguin aplicar al dia a dia. És dir, del que sempre menjo, doncs com ho puc fer diferent o de què em serviria posar o treure coses, una mica així. Sempre hi afegeixo aquesta part saludable que serveixi per prevenir malalties o fins i tot curar-ne alguna.

- Un producte només adreçat a turistes creus que funcionaria i què necessitaria?

Sí, tot i que per mi, per exemple jo hauria de canviar una mica el context perquè si que explicaria la dieta mediterrània basada amb els productes locals i de proximitat i de temporada però seria més per conèixer aquest tipus d'alimentació local que no seria tan terapèutica com podria fer en segons quins altres cursos. En aquest sentit, seria, per exemple els cursos que he fet alguna vegada per estrangers que és perquè coneixin la dieta mediterrània a través del que es fa aquí a Lleida per exemple. Més vinculat amb el territori.

## Entrevista Mariona Quadrada

Localitat: Reus

Càrrec: Fundadora i directora

Descripció de l'activitat: classes de cuina perquè la gent cuini a casa. Durant els últims 10 anys, potser la gent ha tornat a cuinar més a casa, però abans això no era gaire normal. La gent menjava més menjar preparat i manufacturat. Si que també he fet classes professionals més tècniques, com una escola de cuina però la intenció final per mi sempre ha sigut que la gent cuinés a casa seva, que la gent conegués els productes i ensenyar-los-hi la rotació de productes durant l'any, però en definitiva el meu projecte ha sigut que la gent cuinés a casa i sobretot d'una manera que ho vegin fàcil i necessari. Per no perdre la tradició però tampoc negar-se a l'evolució. Bàsicament que vegin que la cuina no és difícil però que necessita un temps.

- D'on va començar la idea? Com va sorgir?

Jo en realitat vaig estudiar filologia catalana i he sigut professora i he compatibilitzat durant èpoques de la meva vida aquestes dues feines. La llengua no l'he deixat mai i és un dels pilars de les meves classes de cuina, sempre s'han fet amb català i si ha vingut algú que no ho entenia jo li he anat explicant o els companys que hi havia. Vull dir que això també m'agrada molt destacar-ho perquè per mi la llengua és com una mare, la meva llengua.

Llavors, hi va haver un moment que jo era professora d'institut, al principi dels anys 80 i com que la meva afició que em venia de tradició familiar era la cuina i com que jo vinc d'una família que teníem totes les collites d'aquí al Baix Camp i em sabia tota la rotació de les èpoques, teníem animals... i a partir d'aquí se'm va acudir doncs perquè jo no podia muntar una escola de cuina i a més a més fer-ho d'una manera molt professional en aquell moment. Jo em vaig muntar que hi hauria un primer nivell, un segon nivell, un tercer nivell.. i el primer nivell, per exemple, el primer dia els hi explicava la tècnica de bullir. Què vol dir? L'aigua a 100º.... i a partir d'aquí anar creixent i creixent però era molt tècnic tot això. Després també amb els anys t'he de dir que això tan tècnic ha deixat d'interessar i la gent va més per feina i que ara les tècniques jo les explico igual però més per feina, a la pràctica com si diguéssim.

- Quant temps fa que oferiu aquest producte?

Jo em vaig llençar a la piscina amb un restaurant als 26 anys i des d'aquest restaurant que era l'any 82, al 83 ja vaig començar a fer classes de cuina allí

mateix i després ja he anat canviant de local fins que ara soc legalitzada a on visc ara a casa meva.

- A quin públic va dirigida l'activitat?

Jo he anat molt pel món també, i he participat amb coses per tot Catalunya, països catalans, etc. Sempre ha anat dirigit a tothom potser és més rellevant dir quines persones venien. Al principi eren tot senyores que llavors tenien la meva edat d'ara (67 anys) i després això es va anar equilibrant i el boom va ser a l'any 1991-1992, que amb una setmana tenia 150 alumnes compartits amb la meva cosina i aquí hi havia gent de tota mena. Jo soc de Reus, doncs venien gent de Reus, de Tarragona, i després tots els pobles de l'Alt Camp, Baix Camp, Priorat molt, i després de tots aquests llocs també em van sortir feines d'anar pel món, de fer cursos jo a fora.

Com més va anar, gent més jove i com més ha anat, més nois i més homes. Fins el punt que hi ha hagut cursos que hi ha hagut més nois que noies i això continua passant ara.

Quan anava pel món, ells volien que els hi ensenyés la cuina d'aquí. Lo més rellevant que vaig fer va ser anar a Jakarta 15 dies amb un restaurant que van fer tot un menú de cuina catalana per x motius que jo tenia uns coneguts i etc. Classes amb anglès meu macarrònic però que me'n anava sortint... a Itàlia també alguna cosa, i això trobades amb gent.

- Amb quants idiomes oferiu les classes? Quins?

Sí, amb català i això ho tinc molt clar per un motiu perquè és la meva llengua natural i tenint en compte que és una llengua minoritzada i que actualment està molt malalta a mi també em fa patir això i aquest patiment el suportó fent servir el català sempre.

- Quin tipus de cuina s'ensenya?

Naturalment faig una mica de tot però potser si que puc posar un denominador comú que potser és una cuina saludable, que no vol dir sempre, de temporada, explicant perquè, fàcil, amb el sentit que no suposi un drama posar-se a cuinar i que sigui bo i econòmic. Una mica el conjunt de tot això i sobretot tenir en compte que fer menjar per algú altre també és gratificant per tu perquè comparteixes una cosa que ha sortit de tu i això també desperta molt els bons sentiments i les bones relacions.



- A quin preu s'ofereix el producte?

Jo ofereixo els cursets monogràfics que són una sessió de 2 hores i mitja en el qual fem 6/7 receptes sobre un tema i aquests els ofereixo a 35€ per persona. I això és igual que si fem llagosta, pollastre o enciam i després també tinc uns cursos que fem 7 o 8 mesos però això ara ja ho faig poc i aquests els hi surt a uns 28-30€ per sessió, com que estan compromesos a venir, doncs fan això.

- Teniu uns horaris fixes o us adapteu a la demanda?

Jo ofereixo i la gent s'hi apunta. L'altra cosa és la modalitat que tu em pots dir, mira, som un grup de 8 amigues i voldríem fer una sessió d'aperitiu, i jo dic doncs molt bé, quin dia? Però si tu i jo, els dimecres, cada dimecres, a Instagram ja va sortint tot, de 7 a 9 doncs hi ha una classe i llavors, els dilluns i els dimarts tinc aquests 2 cursos més seguits. Però jo ara només treballo els dilluns, dimarts i dimecres.

- A quin espai es duen a terme els tallers?

A casa meua. Jo visc en una casa amb jardí i les faig aquí les classes. Si no abans també tenia un local molt gran però ara ho faig aquí a casa. Tinc un espai gran amb taules i cadires i els monogràfics son en format showcooking, que els alumnes em miren com ho faig. Però els cursos aquests més llargs que les classes son més seguides, faig sortir a 2 persones voluntàries a cada classe i cuinen ells. N'hi ha que els hi agrada i repeteixen i tot i que n'hi ha de més vergonyosos que no volen sortir mai. Quan ells són els que cuinen, jo els hi vaig explicant tot el que han de fer i així ells ho posen en pràctica.

- Quina publicitat es fa del vostre producte?

Durant molts anys era tot de paper, posava els anuncis amb paper o a la televisió, però ara ja ho vaig a través d'Instagram i Facebook. També tinc grups de difusió del Whatsapp amb gent que sé que poden estar interessades i ho envio per allà. Però clar, tampoc puc fer molta publicitat i arribar a molta gent perquè només puc agafar a 25-30 persones màxim sinó no hi cabem. I ara tinc una noia que em porta això de l'Instagram perquè representa que tu no pagues la publicitat ara, sinó que pagues a les persones que et porten les xarxes.

- Quina és la vostra demanda per temporada?

Jo treballo sempre com l'any escolar, del 15 de setembre fins al 15 de juliol. A l'estiu no treballo. Al juliol encara ve gent però al setembre no hi ha ningú. El que funciona més per ara el juny i juliol son les classes sopar. Aquestes classes

consisteixen que un grup ve i em diu, som tantes persones, i volem venir el dia tal, per tant, ells fan la proposta i després jo preparo un menú que sempre és sorpresa i ells son els que se'n encarreguen de cuinar-ho tot i llavors s'ho mengen. Aquestes classes les faig de 7 a 11 del vespre i tenen bastant èxit.

- Les reserves es fan a través de quins canals?

Quan fem l'anunci dels cursos per Instagram o el Facebook, ja s'especifica directament que contactin amb mi per Whatsapp i després jo faig una llista amb tota la gent que s'ha apuntat. Jo la gent que he tingut a les classes, per mi ha sigut un regal perquè he tractat amb gent fantàstica i ha sigut un gran privilegi poder-me dedicar a això durant tants anys.

- Quins creus que son els interessos de la demanda? Què busquen?

Hi ha diferents tipologies. Mira amb els homes n'hi ha que simplement busquen entreteniment, per fer alguna cosa diferent i n'hi ha d'altres que són més cuinetes i a vegades volen anar de savis però jo ja els veig a venir. Després hi ha les dones que els hi agrada la cuina i venen perquè volen sorprendre els invitats que tenen a casa o simplement només venen perquè volen solucions ràpides i pràctiques per cuinar al dia a dia. També he tingut a gent de restaurants, cuiners i aquests venen per aprendre receptari.

- Un producte només adreçat a turistes creus que funcionaria i què necessitaria?

Jo anava a una casa rural a Riudecanyes que tenia només públic nòrdic, i també hi anaven molts americans i anglesos, i hi vaig fer tallers i classes sopars i la gent estrangera que els feia, els hi agradaven molt els gustos d'aquí i això funcionava molt bé. Això és tal com ho vesteixes, s'ha de vestir d'una cosa singular si vols que la gent li cridi l'atenció i vingui.

Després també havia de tenir un grup de gent australiana que a causa de la pandèmia no van venir. El que havia pensat fa uns anys era amb els casals catalans del món, que n'hi ha molts i oferir un bon programa amb cuina i cultura catalana i la gent penso que els hi interessaria molt, però s'ha d'estudiar molt això abans de poder fer-ho.

## Entrevista Susana Basols

Localitat: Palamós

Càrrec: Coordinadora de l'Espai del Peix

Descripció de l'activitat: L'Espai del Peix juntament amb el museu de la pesca són uns equipaments que gestiona la Fundació Promediterrània, de capital majoritàriament públic que té com a objectiu fer difusió de la cultura marítima i de la pesca a Palamós i la Costa Brava. El museu de la pesca va obrir fa 20 anys i 10 anys després es va identificar que el museu necessitava crear un espai que permetés tenir una experiència més material.

- D'on va començar la idea? Com va sorgir?
- Quant temps fa que oferiu aquest producte?

L'Espai del Peix es va obrir l'any 2011, per tant fa 12 anys ja.

- A quin públic va dirigida l'activitat?

L'Espai del Peix té varis públics. N'hi ha un prou important també que és el local, escoles i infants també no? A nivell pedagògic, hi ha una sèrie de projectes pedagògics que inclouen el museu i l'Espai del Peix que inclouen diferents receptes tradicionals senzilles per infants des de primària fins a batxillerat. També es fan sessions per a universitaris a nivell de gastronomia i hem col·laborat amb universitats d'Itàlia, França i venen aquí uns dies i fan les activitats. L'altre públic important és l'adult i aquí tenim un públic local pels que resideixen tot l'any o visitant més local català i llavors tenim el grup de turistes que s'allotgen en hotels, càmpings, creuers i tots aquests.

- Amb quants idiomes oferiu les classes? Quins?

Aquí anem una mica coixos en això perquè oferíem català, castellà, però així com per les activitats que es fan en el museu s'ofereix l'anglès i el francès de forma regular i habitual, sobretot en el períodes alts de temporada vacacional. En l'Espai del Peix ho tenim una mica més complicat perquè tan en tallers com en showcookings, els grups mínims són a partir de 12-14 persones, i programar showcookings o tallers oberts al públic i oferir-los en anglès o francès és complicat que s'omplin, així com en català o castellà si que de seguida tenim públic i llavors el que fem és la convocatòria d'activitats obertes al públic és regular perquè també en fem de privades. Les obertes al públic estan promocionades en català i castellà però llavors també tenim públic que ens les demana en anglès i llavors mirem que en aquella sessió hi hagi un dels 2 cuiners

que normalment fan les sessions que n'hi hagi 1 que parli anglès i diguem que el guió principal de l'activitat és en català/castellà però la persona que parla anglès es pot dirigir en aquell grup de persones que parla anglès o francès i explicar-los-hi amb el seu idioma, això amb els regulars i quan fem privats, doncs si que pot ser en anglès o francès tota la classe.

- Quin tipus de cuina s'ensenya?

Aquí treballem amb 2 línies que normalment conflueixen i una és, com et deia, la cuina de tradició marinera i l'altra és la cuina de bord. Fem moltes receptes que fan els pescadors quan estan a alta mar, sempre hi ha un pescador que cuina per tota la tripulació, doncs són aquelles receptes. Receptes senzilles però molt saboroses i amb una base catalana molt clàssica de sofregit, etc. L'altra línia és les espècies de poc valor comercial a subhasta. Són espècies que surten del gran consum com el lluç, el rap... són espècies menys conegudes que es pesquen amb abundància a la Costa Brava però que tenen poca sortida a la llotja i a la peixateria i als restaurants, etc. Perquè no son peixos demandats pels clients però son molt abundants aquí, i llavors què passa, els pescadors els pesquen perquè només amb les xarxes d'arrossegament els arrossegueu amb abundància i quan arriben a la subhasta es venen a preus molt baixos i 1 és una feina que està fent el pescador i no se li està reconeixent, que no se li està pagant, 2 és un peix que si no es ven, s'ha de llençar, per tant, malbaratament alimentari, 3 és un peix que si sempre volem consumir les mateixes espècies estem desequilibrant el medi marí, perquè hi ha d'haver un equilibri entre les espècies i l'hem d'intentar mantenir, si per exemple ens mengem tot el lluç i deixem tot el gatet, doncs els gatets mengen diferent del lluç i llavors estem desequilibrant el medi marí, per tant, és molt important que des d'aquí a l'espai del peix fem difusió d'aquestes espècies i que tinguin més sortida.

- A quin preu s'ofereix el producte?

Mira, ara tot just hem pujat tarifes, el patronat de la fundació ha aprovat un augment de tarifes perquè les teníem súper econòmiques. Venim de cobrar 20-25€ per un showcooking que incloïen 4 o 5 plats de cuina marinera i begudes, aigua, vi blanc i cervesa, i clar eren uns preus que no s'havien tocat des del 2011 però ja s'han actualitzat i estem entre els 25-30€, pensem que també estan molt bé. Clar però, pensa que l'objectiu de l'espai del peix és fer difusió doncs tenim una vocació i ha de ser accessible perquè tothom hi pugui accedir.

- Teniu uns horaris fixes o us adapteu a la demanda?

Durant tot l'any nosaltres fem divendres i dissabte showcookings oberts al públic i els hi diem programació regular i pensem que és important mantenir aquesta

continuitat dels mateixos dies perquè així la gent, tenim molta gent que repeteixen i gent que en parla, llavors és important mantenir la regularitat en les dates perquè així la gent quan ho expliqui ja sàpiga que quan entrin trobaran potser no tots però divendres i dissabte. Això pel que fa la programació regular, llavors a l'estiu augmenta. Hi ha hagut abans de la pandèmia, el 2019 es feien els showcookings dimecres, dijous, divendres i dissabte al vespre, l'any passat (2022) vam fer divendres i dissabte, a l'estiu sempre son al vespre i tenen una durada de 2 hores. I després per grups privats, famílies que venen amb viatges Premium que volen fer un taller de cuina també oferim activitats privades que duren entre 2 hores i 2 hores i mitja i si són privades es programen quan el client vol i si nosaltres tenim disponibilitat.

- A quin espai es duen a terme els tallers?

Hi ha un únic espai on es duen a terme aquestes activitats però es pot desdoblbar depenent de l'objectiu que se li vulgui donar. L'Espai del Peix està situat just a sobre el port de Palamós i comparteix edifici amb la llotja. Abans d'entrar a l'aula es pot observar com arriben els vaixells dels pescadors i com es fa la subhasta.

L'aula on es porten a terme els tallers i els showcookings, és una aula gran amb taules i cadires on hi ha panells informatius impresos i des de qualsevol punt de l'aula es pot veure la cuina on es fan les elaboracions. És una cuina oberta i que també té una càmera que grava en directe tot el que fa el cuiner que porta la classe. Aquestes imatges més precises, es reproduïxen en una pantalla que també es veu des de qualsevol punt de la sala.

Un altra element de l'aula és l'espai que es dedica a exposar els peixos que s'han cuinat. És com un taulell de peixateria on s'hi exposen els peixos utilitzats al taller per tal que la gent els pugui identificar i els pugui conèixer.

- Quina publicitat es fa del vostre producte?

Tenim una web pròpia que ja toca modernitzar-la, la tenim en català i castellà i alguns apartats també està en anglès i francès que això també és una tema que s'hauria de millorar. A la web del museu de la pesca que és una altra web també hi ha informació de l'Espai del Peix. Tenim perfil a Instagram però és del museu de la pesca, no hi ha un perfil propi de l'Espai del Peix, que això també és una cosa que es podria millorar a nivell de comunicació. Publicitat pagada en fem molt poca, ho fem en algunes agendes regionals aquí a Girona i alguna coseta amb el club Super3 però no en fem, no hi destinem una partida important.

Llavors, a nivell de màrqueting fem email màrqueting, enviem mails i newsletters cada mes on promocionem les activitats que oferim però ho fem juntament amb

el museu de la pesca que això és una cosa que hauríem de revertir perquè avui en dia és molt més interessant el que oferim aquí a l'Espai del Peix.

Formem part de 3 clubs de màrqueting del patronat de turisme. El convention bureau que fa turisme de negocis, del club de màrqueting de turisme gastronòmic i del club de cultura que ens vincla amb el museu de la pesca i a través seu recollim fam trips, press trips, blog trips... anem també a algunes accions, etc.

- Com us coneix la gent? Quina és la vostra demanda per temporada?

A l'agost s'omple rapidísim, al juliol costa una mica més. Mira, jo fa un any que estic aquí i et puc dir que només hem cancel·lat per falta de reserves el gener i el febrer i normalment el de divendres. Dissabte migdia acostumen a omplir-se però divendres al vespre, clar, fa fred, venir al port tampoc ve tan de gust... Però pensa que ja et dic, tenim molt públic local, segones residències, llavors, la veritat és que funciona tot l'any. Evidentment tenim molta temporalitat, ara ja comencem a tope fins a l'octubre. Temporada alta és de l'abril a l'octubre i novembre, desembre, gener, febrer i març doncs son els mesos clàssics més baixos però tenim activitat també.

- Les reserves es fan a través de quins canals?

Les reserves es fan a través de la web i les que venen donades des d'agències i excepcionalment poden venir presencialment si tenim gent una mica més gran perquè el target de client que tenim és bastant adult de 40-50 cap amunt i si no estan gaire habituats a internet els hi pot costar més.

- Quins creus que son els interessos de la demanda? Què busquen?

Jo crec que en general venen a l'idea del que hi ha però penso que en general l'activitat supera expectatives perquè l'organització són conscients d'això de que el valor afegit que hi ha aquí a l'Espai del Peix és el treball que fem conjuntament amb la confraria i amb el col·lectiu de pescadors. Fa 3 o 4 anys es va desenvolupar un projecte que es deia màster peix en el qual es va habilitar o formar a un grup de pescadors que van voler fer-ho per explicar una mica per tenir eines comunicatives per poder participar en aquestes activitats a l'Espai del Peix. Això vol dir que en aquestes activitats regulars tenim a 2 persones cuinant, 1 és una persona que coordina més compres i la logística diguem, però que també és capaç d'explicar i també tenim un pescador en actiu fent aquest taller i explicant a la gent resolent dubtes i clar tenir la oportunitat de poder parlar amb algú de primera mà que li pots preguntar coses que tots tenim curiositat de saber què és aquesta feina de pescador no? I llavors doncs això, a quina hora marxeu? A quina hora torneu? I què feu tantes hores? ... gent que pregunta sobre temes

d'espècies i clar llavors això fa que l'experiència sigui molt autèntica i molt local, llavors per això et dic que l'experiència supera les expectatives i també perquè el menjar és bo, coneixen espècies noves... També el fet que no hi hagi cambres fa que s'hagin d'aixecar i acostar a la cuina per anar a buscar el plat, vull dir que és molt participativa en aquest sentit.

- Un producte només adreçat a turistes creus que funcionaria i què necessitaria?

Bueno, el que passa amb un producte així només adreçada a turistes, encara que entre tots vulguem lluitar contra l'estacionalitat, encara falta molt de camí per desestacionalitzar i clar, la idea d'un negoci, t'ho dic perquè també vaig tenir negoci propi de turisme, és que puguis treballar tot l'any, llavors encara falta recorregut. Hi ha molta saturació a l'estiu i els altres mesos, de novembre a febrer o març és complicat i aquí és on has de treballar si tens l'oportunitat penso que val la pena aprofitar el públic local o de cap de setmana. Si t'hi fixes, aules gastronòmiques hi havia el local market a Girona. També conec la de Blanes, Bueno, conec varies, i és difícil aguantar només amb el públic turístic.

El projecte inicial ja contemplava aquests 3 públics i penso que és la manera, a veure, també et dic una cosa, l'equip de la fundació son persones que venen del món de la conservació i del patrimoni i en aquest sentit el desenvolupament d'activitats pedagògiques enfocades al públic escolar, és molt més gran que no pas el turístic perquè la vocació és més aquesta transmissió que no tan el turístic, per tant, a nivell de comunicació es pot fer més feina per desenvolupar el públic turístic però jo crec que l'equilibri dels 3 és perfecte. Jo crec que es pot fer de treballar amb el públic turístic exclusivament, però clar, fins que no arribes a això, és més fàcil trobar el client que tens el costat que anar-te'n a buscar el client americà que és un client boníssim, paga súper bé, és súper agraït, li encanta tot, busca això però clar, què fas, vas a Amèrica però val molts diners... saps què vull dir?

Itàlia per exemple tenen el ganxo de la pasta, que és com la pasta italiana, i llavors ja saps que vas a Itàlia i fas un taller de pasta. Aquí Catalunya no tenim tan aquest referent únic, bueno a Espanya si, la paella, però aquí no hi és.

## Entrevista Santi Masallera

Localitat: Vic

Càrrec: Director i propietari del grup Ca La Teresona

Descripció de l'activitat:

- D'on va començar la idea? Com va sorgir?

Jo era petit que ja era a la botiga i me'n recordo una vegada una senyora holandesa que va venir a la botiga demanant si podia portar turistes a degustar coses a la botiga. Si volien comprar, podien comprar però no estaven obligats i això, que els hi donéssim una mica per picar. Jo devia tenir uns 15 anys, era petit i arrel d'això que venia aquesta noia de tant en tant i els hi trèiem una mica de llonganissa, botifarra d'ou, fuet... producte molt d'aquí i llavors tot això va desencadenar al que és ara també el restaurant, els tallers... perquè tu vas pensant i vas ideant doncs coses, no per guanyar-te la vida, perquè realment potser altres coses que estic fent jo en aquest moment si no em lliguessin tant, potser aquestes altres coses com pot ser lo del turisme i coses relacionades amb el turisme ens podríem focalitzar més, però com que no tinc temps, és una cosa a més a més que quan venen doncs et guanyes cèntims però ho fas més com a sentiment, producte de la terra, visibilitat del que vens a la botiga i el que acaben comprant.

Jo, per sort, aquí Vic la gent es guanya la vida i la gent viatja, i com que ja tinc una edat i he viatjat i dius ostres, doncs vas a Tailàndia i fa 20 anys endarrere t'oferien tallers i coses i veus escorpins i coses rares, te'n vas al nord d'Europa i els països de la xocolata i pots anar a veure com fan xocolata o bombons de xocolata i dius perquè no podem fer nosaltres un taller de fuets no? Te'n vas a Mallorca i és molt típic marxar amb una ensaïmada i una sobrassada, doncs això també ja lliga una mica amb tot aquest món de la llonganissa a Vic però després també te la pots trobar a Madrid, a Londres... amb els grans productors com per exemple Casa Tarradellas, que ara tampoc entrarem a discutir si el seu producte és millor o pitjor, el que fa al final és ajudar a posicionar en el mapa el fuet de Vic per exemple, i després et trobes que ve gent de Madrid i venen a comprar el fuet de Vic o la llonganissa d'en cendra o la d'en riera que té la pots trobar a Madrid també però lo important és que focalitzin Vic amb aquest producte com pot ser l'ensaïmada de Mallorca i això està guai. Tot això fa que diguis lo que dèiem abans, perquè no podem fer un producte que és coneixedor, doncs tallers d'això i tota la història va venir d'aquí.



Quan venen estrangers fan botifarres, perquè no se la poden emportar perquè necessitem aquests 15-20 dies de curació, llavors fan botifarres, els hi coc la botifarra i se la mengen a l'obrador o al restaurant, lo xulo és fer-ho tot a l'obrador perquè és més autèntic i si son gent que son més del país, un cop el fuet està sec, jo els envaso al buit i tenen 3 o 4 mesos per venir-los a recollir. A vegades venen, a vegades no venen, i el que fem és donar-lo en algun menjador social i evidentment n'hi ha que els venen a buscar i els hi fa molta il·lusió. En els casos que venen grups més grans, per exemple ara al juny em venen un grup de 90 persones, doncs en aquest cas, com que son molts, jo els hi enviaré els fuets i pagaré els ports perquè s'han d'enviar a un sol centre.

- Quant temps fa que oferiu aquest producte?

Això fa anys, potser 15 anys ja. Així de fer-ho amb la bata, el gorro... jo crec que 15 anys ben bons. A més a més vaig ser el primer aquí, si que després vam entrar a l'oficina de turisme aquí a Vic que vam fer un conveni i ells ens enviaven gent i llavors hi va haver gent que va dir, ostres nosaltres també ens hi volem apuntar i després van començar a fer-ho altres empreses d'aquí. I es va fer un muntatge que es podia anar a un lloc a fer pilotilles, a un altre pernil dolç... però com que jo ja sabia que els altres se'n cansarien, i si si, van plegar i llavors ja em van venir a veure al cap de 2 anys els de l'oficina de turisme a veure si jo continuava. Perquè jo no tinc un programa, això és un més a més que si tinc temps dic que si i sinó, ho sento molt, és el que hi ha, jo no visc d'això, ja estic fent un extra que penso que és xulo. Perquè a més a més de taller no n'hi ha cap d'igual perquè soc jo que els faig i depenent del grup i les preguntes que em fan vaig improvisant. Si que tinc un discurs, una base i a partir d'allà vaig improvisant.

- A quin públic va dirigida l'activitat?

Hi ha gent d'aquí Vic que també ha vingut a fer-ho, amb família o que tenen família fora a Barcelona i els han portat aquí, alguna escola també... Però la majoria venen de fora, son estrangers. Per exemple el mes passat va venir una empresa i eren 60 que ho vam fer en 2 dies i després vam anar a la Blava a sopar i els hi vaig fer les botifarres que van fer ells al taller.

- Amb quants idiomes oferiu les classes? Quins?

Bàsicament les fem en català i castellà, perquè la majoria de les vegades porten traductors, siguin en alemany, rus, francès, anglès... La setmana passada van venir 12 francesos però n'hi havia un que sabia castellà i els hi feia de traductor. Però sinó, alguna cosa xampurrejo d'anglès o sinó la meva germana o la meva dona saben bé l'anglès. Ja fa molts anys que em venen una empresa de bicicletes que porten americans i canadencs que fan des d'on neix el Ter fins on

desemboca i fan tot el recorregut i fan nit aquí i l'endemà quan es lleven fan el taller i sempre hi ha un d'aquí que tradueix l'activitat.

- Quin tipus de cuina s'ensenya?

Aquí només fem fuets o botifarres. És el que s'ha fet tota la vida, per tant podríem dir que és cuina tradicional.

- A quin preu s'ofereix el producte?

L'activitat que és l'explicació més el producte si te l'emportes més bates, gorro i això son 17€ per persona i dura una hora, una hora i mitja més o menys.

Amb degustació son 23€ o 25€ que llavors ja és amb copa de vi o refresc i pa amb tomàquet amb tot tipus dels embotits més representatius nostres.

També en tenim un altre que és amb sopar. Llavors treus més producte del porc, com per exemple un carpaccio de llom de porc, botifarra, uns cigrons saltejats amb botifarra negra i bolets, etc. I bé ho fas a l'obrador que fas més xou o ja els hi portes tot al restaurant, depèn del grup que siguin.

- Teniu uns horaris fixes o us adapteu a la demanda?

Jo només ho faig quan m'ho demanen, i no sempre, perquè a vegades per tema horaris o disponibilitat, tampoc em va bé. Però no tinc pas uns horaris fixes.

- A quin espai es duen a terme els tallers?

A l'obrador. És un espai adaptat per fer-hi les elaboracions. Hi ha una taula amb la màquina d'embotir, el cubell amb tota la carn i la tripa. També hi ha les cambres frigorífiques on s'hi guarda la carn i altres aliments. Ells primer es vesteixen amb la bata i el gorro sanitari aquí al vestidor i després passen a dalt a rentar-se les mans i ja estan a punt per fer l'activitat.

- Quina publicitat es fa del vostre producte?

Bueno, hi ha la pàgina web però no. Perquè no tinc temps, al ser una cosa que no és la meva activitat principal no m'hi dedico. Clar, hauria de posar una persona amb una altra feina de les que fes perquè m'ajudés.... ara estic en procés d'eliminar coses, si tinc 6 coses, doncs m'he de quedar amb les que més rentables són i les que realment més projecció tenen i puguin tenir.

- Com us coneix la gent? Quina és la vostra demanda per temporada?

Per exemple primavera estiu la temperatura és agradable i fa que la gent volti més i la tardor una mica lo mateix, perquè ara no fa el fred que feia fa uns anys i això fa que la gent volti i s'apunten més a coses d'aquestes. En canvi amb el fred no surten tant, o van més a fer coses d'hivern com anar a esquiar.

No sé si té relació però nosaltres ens trobàvem, fa molts i molts anys, cada vegada fa més calor i nosaltres tenim un producte més de tardor-hivern i quan venia la calor a nosaltres ens baixava més la feina, menys el més d'agost perquè amb el turisme tenim molta feina però de dia, de nit no perquè la gent que es queda és gent local i durant el dia la botiga i el restaurant estan a tope i és una mica també com els esdeveniments. Jo tots els espais que tinc son tancats i per tant a l'estiu tot ens baixa però com que també fem "a domicili" ens ajuda a compensar la baixada dels mesos més fluixos i així ens ajuda a estar en positiu. La veritat és que amb aquest aspecte estic content.

- Les reserves es fan a través de quins canals?

Es poden fer a través de correu, telèfon o a través de l'oficina i després ja em truquen a mi. O a vegades l'oficina em diu, Santi et trucarà una noia que tal i ja quedem directament.

- Quins creus que son els interessos de la demanda? Què busquen?

L'experiència que busquen és el que venen a fer, el fuet. El que passa és que jo crec que tampoc saben exactament el que faran. Va venir una vegada a través de l'oficina de turisme un expert en això i ens deia els punts freds, punts calents... Una cosa que em va dir va ser que a dalt al "secadero" hi tinc una càmera que la vaig batejar com a *fuetcam* i així la gent podia veure tot el procés de secat dels seus fuets que havien fet i una cosa que em va dir aquest professional és que sempre intentés tenir-ho ple, que es veiés ple de fuets la càmera i així per la gent també és més atractiu o els hi pot cridar més l'atenció. I amb això ens va ajudar a millorar molt, a ser més professionals.

- Un producte només adreçat a turistes creus que funcionaria i què necessitaria?

Son els 3 reis, el fuet, la somaia i la llonganissa, si tens una cosa així que serveixi d'esquer, ja ho tens i si hi afegeixes un tast o alguna cosa que hi inclogui el gust, ja està.

## Entrevista Ferran Puig

Localitat: Olot

Càrrec: Soci director d'Enruta Girona

Descripció de l'activitat: tallers de cuina a la Garrotxa amb producte local, també s'ofereix l'opció de combinar el taller amb una ruta de senderisme ja que és l'activitat principal de l'empresa Enruta Girona.

- D'on va començar la idea? Com va sorgir?

El 2010 em vaig fer autònom i planificava viatges. Aleshores, la meua exparella tenia ganes d'agafar una casa rural i fer els menjars dels clients que s'hi allotjaven, perquè a ella li agradava molt cuinar però tampoc volia obrir un restaurant, així que vam fer això. El 2014 vam gestionar la primera casa rural i aprofitant la cuina i el menjador ampli que teníem, vam començar a oferir l'allotjament amb una ruta de senderisme al matí i quan arribaven feiem el taller. El taller doncs consistia en acompanyar a la gent mentre ells cuinaven, guiar-los mentre feien el menú que s'acabaven menjant per dinar. I durant la sortida també anava explicant una mica els productes que tenim per aquí, doncs si passem per un camp de fesols doncs et pares i els hi expliques els fesols de santa pau o anècdotes dels productes i productors d'aquí la Garrotxa. I lo mateix amb les granges i així també promocionar la visita a aquests llocs.

Aquest producte a nivell de promoció anava molt bé ja que era interessant. Fins i tot va venir algun blogger o instagramer a través del Patronat de turisme de Girona Costa Brava.

El moment en que jo i la meua exparella ens separem, jo continuo oferint aquesta activitat, no a les cases de turisme rural perquè ja no les tenim sinó que jo tinc diferents cuiners i depenent de la disponibilitat en ve un o altre i elaborem un menú intentant que sempre hi hagi producte local centrant-nos molt amb la comarca, sobretot de la zona volcànica però també de la Garrotxa en general. Les compres les fem en productors directament o botigues que sabem que tenen aquest producte de qualitat, sabem que a vegades no son els llocs on es poden trobar els millors preus però entenem que hem de fer aquesta aposta.

- Quant temps fa que oferiu aquest producte?

Doncs si vam començar al 2014, ara fa 9 anys que estem oferint aquests tallers.

- A quin públic va dirigida l'activitat?

Ens trobem amb una mica de tot. Havia fet algun cop un concurs de cuina tipus “masterchef” que venia força gent o també hem tingut comiats de solter. Però els turistes que tenim més són de la zona de l'àrea metropolitana, també gent del País Valencià, Madrid, País Basc, i amb menor mesura altres zones d'Espanya i del sud de França. També bloggers i instagramers però que ens venien a través de l'administració (patronat de turisme).

- Amb quants idiomes oferiu les classes? Quins?

Català i castellà són amb els únics idiomes que ho hem fet, tot i que oferir-ho, ho oferim també amb anglès, francès i italià, però no hem tingut demanda encara.

- Quin tipus de cuina s'ensenya?

Fem cuina catalana amb productes de proximitat i de temporada, tot i que cada cuiner aquesta cuina catalana li dona el seu toc. Per exemple, un cuiner un dia va fer uns fesols servits amb una reducció de Ratafia i també hi posava una mica de Matafaluga i ho servia amb el trinxat de la botifarra coronat amb un ou ferrat que intentava simbolitzar una mica un volcà, que quan explotaves el rovell, doncs regalimava. Intentem que siguin productes locals i cada cuiner hi dona el seu toc.

- A quin preu s'ofereix el producte?

Tenim diferents preus segons el nombre de persones que vulguin fer-ho. Si és un grup de 1 a 6 persones, son uns 270€ que hi inclou el taller temàtic, que vol dir que es cuina només sobre un tema que pot ser arrossos, aperitius, etc. amb un tastet, en el cas de voler un àpat complert, son 300€. Cada persona addicional que vulgui venir, per exemple si és un grup de 7 doncs aquesta persona pagarà 50€ i lo mateix amb les següents.

- Teniu uns horaris fixes o us adapteu a la demanda?

Ara mateix només treballem sota demanda, és a dir que si algú ens demana l'activitat, nosaltres busquem disponibilitat i quedem un dia i ho fem. Abans si que després de deixar la casa rural vam agafar un local a Olot i al principi teníem programació però ho vam fer pocs cops això.

- A quin espai es duen a terme els tallers?

Ara aquests tallers es fan allà on convingui, podem demanar a cases de turisme rural amb les que col·laborem sovint, a l'aula de cuina del mercat l'Olot, a les Preses, a Xenac que hi ha un bar i a vegades en podem disposar, però això,

només demanem que tinguin endoll i una pica, perquè nosaltres ja portem les vitros aquestes que s'inxufen.

- Quina publicitat es fa del vostre producte?

Ena ajuda molt Turisme Garrotxa i el patronat, ja que ens promocionen les activitats, també hem treballat amb ajuntaments i a vegades son ells mateixos que ja acaben fent la difusió pel poble, i després bàsicament és a través d'internet i xxss (Instagram, Facebook...).

- Com us coneix la gent? Quina és la vostra demanda per temporada?

En el meu cas és una cosa molt puntual, ja que nosaltres ens dediquem més al senderisme i el tema cuina no tinc una regularitat, però si que acostuma a tenir més demanda amb el bon temps, a partir de Setmana Santa o principis d'estiu i al setembre, octubre també és bona època per fer-ho amb la població local. Malgrat oferir-ho tot l'any, no és el volum de negoci que em representa a mi.

- Les reserves es fan a través de quins canals?

Normalment a través del correu electrònic, però també per Whatsapp o trucada. També ho poden fer a través de la web, que hi tenim un formulari que es pot omplir i ens arriba al correu directament.

- Quins creus que són els interessos de la demanda? Què busquen?

Conèixer el territori principalment, i més que conèixer la cuina, potser és fer un bon àpat. Que de pas nosaltres els hi hem d'inculcar els productes i explicar-los-hi els aliments a través d'aquestes passejades i excursions que fem però quan et contracten no ho fan tan amb la intenció d'anar a buscar una didàctica per entendre'ns i anar a conèixer una gastronomia concreta. I el tema de la cuina volcànica no és una cosa que la gent sap i ho ve a descobrir, sinó que més aviat és al revés, la gent ve i descobreix que hi ha això. Bàsicament venen a fer el gaudi i fer un bon àpat.

- Un producte només adreçat a turistes creus que funcionaria i què necessitaria?

Molt puntualment, les temporades altes. Per exemple, la dificultat que tens quan t'encares només a turistes, és com que faig senderisme, amb l'excusa de fer senderisme els hi colava el taller o amb l'excusa d'allotjar-se a casa quan teníem la casa, els hi colava el taller, però que et vinguessin expressament pel taller com a producte turístic, jo no sé si la nostra comarca té la demanda. Hauria de ser

com un producte complementari, a no sé que et dirigeixis a la població local, llavors aquí ja se t'obra un altre ventall. Els visitants és molt difícil, potser els turistes que es queden a dormir és una mica més fàcil però sinó ho veig difícil.

## Entrevista Xicu Anoro

Localitat: Sils

Càrrec: Coordinador de la cuina a Sils

Descripció de l'activitat: Són un col·lectiu de dones grans (majors de 65 anys) que van per diferents pobles i ciutats fent demostracions i tallers de cuina tradicional catalana. També han fet diferents llibres i llibrets de receptes. Han arribat a anar a Itàlia o Madrid i han rebut reconeixements importants com a divulgadors de la cuina tradicional.

- D'on va començar la idea? Com va sorgir?

La cosa va començar jugant a futbol. L'any 72 vam fer un partit de casats contra solters i el que feien era jugar a futbol i els dissabtes després dèiem, saps què? Fem una caminada o fem una arrossada o fem una matança del porc... això va durar fins que la mainada ja va créixer i volíem plegar de jugar a futbol però volien continuar amb aquestes trobades. L'any 92 comencem, però comencem accidentalment perquè jo era regidor de l'ajuntament i una vegada l'any es fa la festa en honor a la vellesa, ens repartim i a mi em toca en una taula i aquell dia per dinar ens posen pebrots del piquillo i jo vaig dir, aquests plats nous que fan ara... és tan bo això, i una de les iaies diu, no home, això a casa la iaia ja ho feia això, però no ho feia amb brandada sinó que eren pebrots normals i els farcia amb carn del perol. I després jo vaig dir, ostres, perquè no fem una cosa, perquè no ens trobem i en parlem d'això que estem dient ara.

Cada 15 dies ens trobàvem amb 3 dones de 75 anys i al cap d'un any ja érem 18 i el que passava era que aquestes 18 dones havien crescut i nascut a pagès però una era la dona del metge, d'altre viva al camp... i es van adonar que el que havien menjat era molt diferent perquè la dona del metge menjava vedella, però en canvi la de pagès no en menjava perquè només la venien, igual que els ous i es passaven l'estona discutint i parlant d'això.

Total, que al cap d'un any d'anar-nos trobant i anar parlant vam dir, ja ho tenim tot i vam fer un llibre. <La cuina a Sils> aquest llibre parlava de la cuina i el què es menjava a Sils. Aquell mateix any (94) vam organitzar un sopar gastronòmic on vam ser 52 persones cuinant i es van sortejar els plats que s'havien de cuinar perquè així no hi haguessin discussions.

Després d'aquest llibre se'n va fer un altre amb diferents receptes anònimes, d'aquí en va sortir la primera mostra gastronòmica per tal de que plats de la cuina tradicional no es perdessin... L'any 2001 vam fer com un boom perquè vam estar fent moltes i moltes coses. El 2003 va ser la primera vegada que vam anar a Madrid, hi vam estar 5 dies i el que fèiem era unes jornades de cuina on ensenyàvem diferents plats tradicionals d'aquí. El primer llibre es va acabar publicant amb castellà també. Ara des de la pandèmia que no hi hem tornat però hi anàvem cada any.

Tot això sempre ho hem fet altruïstament, és a dir, que els que ens contractaven ens havien de cobrir els costos però nosaltres no hi guanyàvem res.

- Quant temps fa que oferiu aquest producte?

Ui això fa molts anys ja. Deu fer uns 30 anys, tot i que ara des de la pandèmia que s'ha abaixat molt tot però encara anem fent coses. Ara estem preparant el dia 20 i 21 de maig una fira que es fa aquí a Sils on estarem fent bunyols.

- A quin públic va dirigida l'activitat?

Això quan vas a Barcelona, a Roma, a Madrid, hi ha gent de tot arreu però sobretot de fora, fins i tot de Xina. Però ho fem per a tothom qui vulgui.

- Amb quants idiomes oferiu les classes? Quins?

Amb català normalment perquè som gent gran i quan fem un programa per TVE doncs escollim gent que estiguin més acostumades a parlar castellà perquè així és més natural però sinó sempre amb català.

- Quin tipus de cuina s'ensenya?

Cuina catalana tradicional i receptes que s'han recuperat que potser s'havien perdut i ja no es feien tant. Però és cuina catalana tradicional.

- A quin preu s'ofereix el producte?

Aquest últim sopar que vam fer a Barcelona era a 38€, l'any 2018 que també el vam fer era a 35€. Quan el sopar és per gent de fora que ve a través d'una agència posen ells el preu, que és molt més. Nosaltres aquí normalment el que fem és dividir els costos dels aliments i el que s'ha comprat, perquè no hi ha cap negoci aquí sinó que només fem que no hi sortim perdent. Aquest ha sigut el nostre èxit perquè tots ens hi hem dedicat voluntàriament sense voler ni demanar res a canvi.

- Teniu uns horaris fixes o us adapteu a la demanda?

Nosaltres no tenim horaris ho fem tot quan ens ho demana algú.



- A quin espai es duen a terme els tallers?

Nosaltres no tenim aula de cuina. Tenim aquest espai (son els baixos d'una casa que hi ha un menjador gran i ampli amb una taula llarga, una sortida en un jardí, una cuina, un despatx i un lavabo) i a vegades anàvem al Domus Sent Soví però el que ens torbàvem que allà hi ha una cuina moderna i tot és molt modern però la nostra cuina és molt casolana i tradicional, així que aquí amb la cuina aquesta de tota la vida ens hi trobem millor i per menjar agafem aquesta taula i compartim taula. A vegades si som moltes persones encara anem a la Domus perquè aquí no hi cabem.

- Quina publicitat es fa del vostre producte?

És que a vegades a nosaltres ens diuen com feu aquestes coses d'anar a Madrid i això, i nosaltres no hem fet res, ens ho demanen tot. Ells ens contacten i nosaltres els hi posem unes condicions però publicitat com a tal no en fem cap. Bueno, quan fem les fires i les mostres si que potser serveix perquè la gent ens conegui però no fem publicitat.

- Com us coneix la gent? Quina és la vostra demanda per temporada?

Jo diria que a la primavera i la tardor és quan hi ha més feina i a l'estiu és quan n'hi ha menys, tot i que ara ha canviat molt perquè des de la pandèmia que ens ha costat molt tornar a arrencar perquè nosaltres ja som grans i tenim una edat.

- Les reserves es fan a través de quins canals?

Tot i tot es fa a través del correu electrònic. A mi no m'agrada el Whatsapp i aquestes coses, m'agrada parlar amb la gent cara a cara.

- Quins creus que son els interessos de la demanda? Què busquen?

Jo crec que quan t'ho demana un hotel o el que sigui, el que vol és tenir promoció seva, no crec que vulguin promocionar la cuina i una altra cosa és la gent que ve a veure-ho que potser si que diran oïta mira que interessant això i això altre i també venen a menjar.

Lo que diuen les dones que cuinen i han cuinat tota la vida és, cuines el que fas sempre a casa i quan ets a fora et diuen que bo que ets i quan ets a casa no t'ho diuen, i això te un component molt important a l'hora de fer coses perquè et sents valorat.

- Un producte només adreçat a turistes creus que funcionaria i què necessitaria?

Si, bueno no sé. Perquè una cosa és el que fem nosaltres que no cobrem res i una altra cosa és això cobrant alguna cosa. Tan de bo funcionés i la gent vingués aquí per aprendre aquestes coses. Jo no soc capaç de dir-te si això tindria prou atractiu. Si no s'ha fet això és perquè ningú s'ha atrevit, perquè a mi em diuen oh

la cuina tradicional s'està perdent i jo dic seràs.... tots fem el que hem de fer? NO  
Si s'està perdent és perquè no estem fent el que hem de fer.

Casa Artusi, a Forlimpopoli, Itàlia, van convertir una església en un centre de gastronomia i llavors, van fer la inauguració i ells buscaven una entitat gastronòmica que tingués com a objectiu la cuina tradicional i l'única que van trobar al món vam ser nosaltres.